

dörrrex®



Designed by Herbert Forrer

Gebrauchsanleitung	Seite 1
Mode d'emploi	page 17
Istruzioni d'uso	pagina 33
Operating instructions	page 49
Gebruiksaanwijzing	pagina 65

STÖCKLI

Inhalt

	Seite
Herzlichen Glückwunsch!	3
Sicherheit geht vor	4
Kurze Geräteübersicht	6
dörrex-Sortiment	7
Ersatzteile Übersicht	8
Bitte beachten Sie folgendes	9
Vor der Inbetriebnahme	9
Inbetriebnahme	9
Brandgefahr	9
Reinigung und Pflege / Störungen / Reparieren statt wegwerfen / Aufbewahrung	10
Gesundes Dörren ist immer «in»	11
Handhabung / Energieverbrauch	12
Dörrtabellen	14
Entsorgung	16
Garantie	80

Herzlichen Glückwunsch!

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres Stöckli «dörrex». Und zur Wahl einer einfachen, schmackhaften und gesunden Dörrmethode. Sie haben sich für ein Stöckli-Qualitätsprodukt entschieden, das Ihnen viele Jahre Freude bereiten wird.

Lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch. Dabei gilt folgendes: Sofern wir in dieser Anleitung keine Unterscheidung hervorheben, sprechen wir beim Begriff «dörrex» immer von beiden Modellen, dem Stöckli «dörrex» mit Temperaturregler und dem Stöckli «dörrex» mit Temperaturregler und Timer.

Als empfohlenes Zubehör (Seite 7) haben wir speziell für Sie ein Rezeptbuch mit einfachen, schmackhaften Rezepten zusammengestellt: «Dörrrezepte – gesund, leicht und fein». Sie erhalten dort viele nützliche Tipps und tolle Rezeptideen für das Dörren mit Ihrem Stöckli «dörrex».

Und jetzt wünschen wir Ihnen gutes Gelingen!



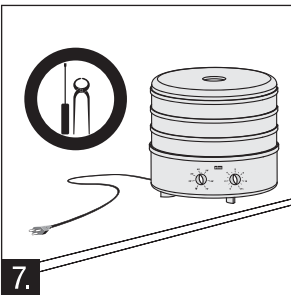
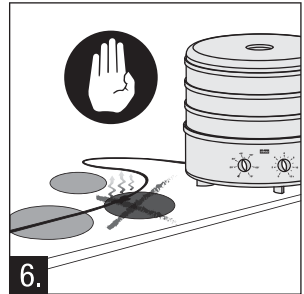
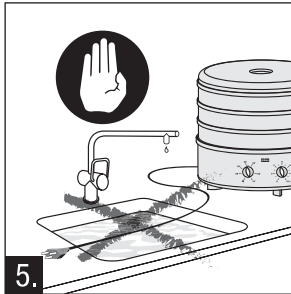
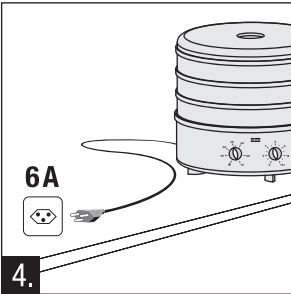
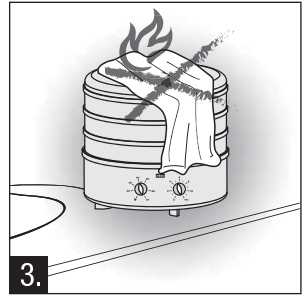
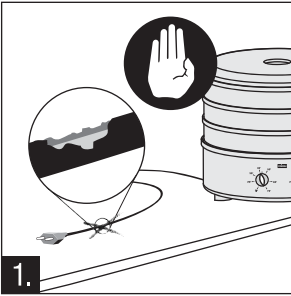
Stöckli «dörrex»
mit Temperaturregler



Stöckli «dörrex» mit Temperaturregler
und Timer sowie Metall-Dörrgitter

Sicherheit geht vor

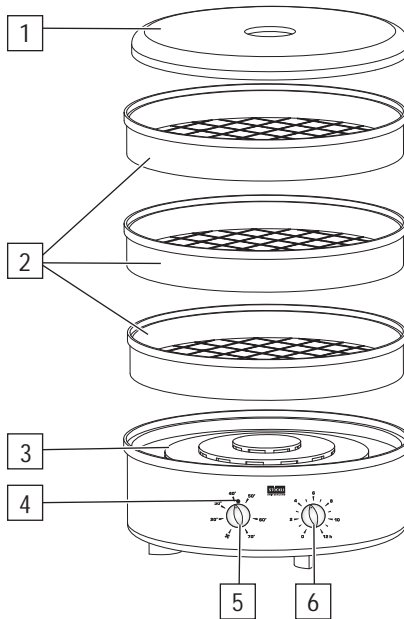
Lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften vor dem ersten Gebrauch Ihres Stöckli «dörrex» genau durch. Bewahren Sie die Bedienungsanweisung sorgfältig auf. Bei unsachgemässer Benutzung lehnt der Hersteller jede Haftung ab.



Vorsicht! Das Gerät wird heiss – es besteht Verbrennungsgefahr!

- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzanschlusskabel (1.). Lassen Sie das Gerät abkühlen und tragen Sie es nie in heissem Zustand.
- Lassen Sie in der Gegenwart von Kindern besondere Vorsicht walten (2.). Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Gerät nicht direkt auf oder in der Nähe von wärmeempfindlichen Gegenständen in Betrieb nehmen.
- Bei längerem Betrieb wird das Gerät heiss. Berühren Sie daher nur die Drehschalter.
- Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!) (3.). Berühren Sie nie die erhitzten Geräteoberflächen, sondern nur die Drehschalter. Verwenden Sie nur Originalgeräteeile.
- Das Gerät darf nur an einer Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von mindestens 6 A betrieben werden (4.).
- Ziehen Sie nie am Netzanschlusskabel, sondern immer am Netzstecker.
- Tauchen Sie das Geräteunterteil und das Netzkabel zur Reinigung nie ins Wasser (5.). Das Gerät auch nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen (Kurzschlussgefahr!). Hinweise zu Reinigung und Pflege auf Seite 10 beachten.
- Achten Sie darauf, dass die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- Bringen Sie das Netzanschlusskabel und das Verlängerungskabel so an, dass niemand darüber stolpert.
- Halten Sie Netzanschlusskabel und Gerät von heißen Unterlagen und Gegenständen sowie von offenen Flammen fern (6.).
- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung und lassen Sie das Gerät genügend lange abkühlen.
- Bei Störungen oder defektem Gerät ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät im Fachgeschäft überprüfen und reparieren. Versuchen Sie nie, das Gerät selber zu reparieren (7.)! Bei nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Kurze Geräteübersicht



- 1 Deckel
- 2 Dörrgitter (Kunststoff oder Metall)
- 3 Dörrgerätgehäuse
- 4 LED Leuchtdiode
- 5 Stufenloser Temperaturregler
- 6 Timer



Technische Daten

Nennspannung:	230 V / 50 Hz
Nennleistung:	540 W
Abmessungen:	ø 335 mm (Höhe 275 mm)
Gewicht:	2.3 kg
Kabellänge:	1.5 m
Material:	Kunststoff PP und SAN (Metall-Dörrgitter: Edelstahl, SAN, ABS)
Sicherung:	100° C mit Selbsthaltung
Kontrollelemente:	Leuchtdiode
mit Temperaturscala:	0-70° C
mit Timer:	0-12 h
Zulassungen:	GS CE geprüft

dörrex-Sortiment



Dörrexgerät mit Timer, inkl. Kunststoff-Dörrgitter
Art. Nr. 0076.70 / 0076.74



Dörrexgerät mit Timer, inkl. drei Metall-Dörrgitter
Art. Nr. 0076.70M / 0076.74M



Dörrexgerät mit drei Kunststoff-Dörrgitter
Art. Nr. 0075.70 / 0075.74



Dörrexgerät mit drei Metall-Dörrgitter
Art. Nr. 0075.70M / 0075.74M

Empfohlenes Zubehör

Zusatzgitter erhöhen die Dörkapazität bis auf 5 kg



Kunststoff-Dörrgitter (1 Stk.)
Art. Nr. 0077.1301



Metall-Dörrgitter (1 Stk.)
Art. Nr. 0077.01



Silikoneinlage zu Dörrgitter.
Für stark saftendes Gemüse /
Früchte (2 Stk.); Art. Nr. 0070.02



Apfelentkerner
Art. Nr. 0070.10

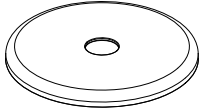


Rezeptbuch
Art. Nr. 1643

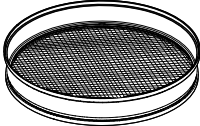
Erhältlich im Fachhandel, im guten Warenhaus oder bestellbar via Internet: www.stockli.shop

Ersatzteile Übersicht

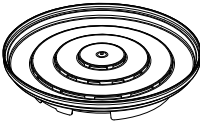
Dörrgerät mit Timer - 0076



Deckel
Art. Nr. 10056



Kunststüddörrgitter
Art. Nr. 0077.1301
Metallstöddörrgitter
Art. Nr. 0077.01



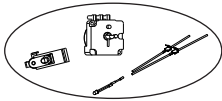
Abdeckung
Art. Nr. 6590



Lüfterflügel
Art. Nr. 6770



Induktionsmotor
Art. Nr. 6977



Baugruppe
(Regler - LED - Timer)
Art. Nr. 11310



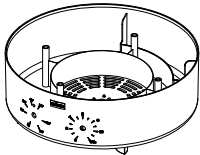
Reglerbefestigung
Art. Nr. 6592



Heizung 530W
Art. Nr. 6799



Einlageblech
Art. Nr. 11425



Gehäuse
Art. Nr. 7201
Gehäuse UK
Art. Nr. 8436



Reglerknopf
Art. Nr. 6593



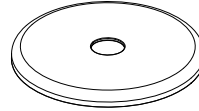
Knopf für Timer
Art. Nr. 6994



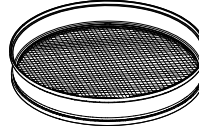
Zuleitung Eurostecker
Art. Nr. 6810
Zuleitung UK
Art. Nr. 8347

Gehäuse komplett
Art. Nr. 12077

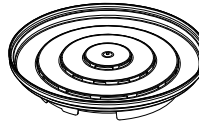
Dörrgerät - 0075



Deckel
Art. Nr. 10056



Kunststüddörrgitter
Art. Nr. 0077.1301
Metallstöddörrgitter
Art. Nr. 0077.01



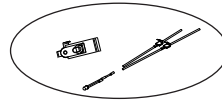
Abdeckung
Art. Nr. 6590



Lüfterflügel
Art. Nr. 6770



Induktionsmotor
Art. Nr. 6769



Baugruppe
(Regler - LED)
Art. Nr. 11311



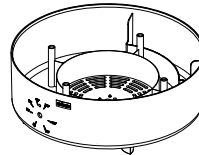
Reglerbefestigung
Art. Nr. 6592



Heizung 530W
Art. Nr. 6799



Einlageblech
Art. Nr. 11425



Gehäuse
Art. Nr. 6589
Gehäuse UK
Art. Nr. 8435



Reglerknopf
Art. Nr. 6593



Zuleitung Eurostecker
Art. Nr. 6810

Zuleitung UK
Art. Nr. 8347

Gehäuse komplett
Art. Nr. 12076

Bitte beachten Sie folgendes:

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch. Personen, die mit der Gebrauchsanleitung nicht vertraut sind, sowie Kinder, dürfen das Gerät nicht bedienen. Benützen Sie das Gerät ausschliesslich zum dafür vorgesehenen Zweck. Jegliche missbräuchliche Verwendung ist aufgrund der damit verbundenen Gefahren strengstens untersagt.

Vor der Inbetriebnahme

Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes übereinstimmen. Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker verwenden. Achten Sie darauf, dass das Kabel (und allenfalls das Verlängerungskabel) so angebracht ist, dass niemand darüber stolpern kann. Halten Sie das Stromkabel von heissen Unterlagen oder Gegenständen fern.

Inbetriebnahme

- Das Gerät erst in Betrieb nehmen, nachdem alle obenstehenden Punkte berücksichtigt wurden.
- Die Standortfläche des Gerätes muss trocken, rutschfest und eben sein.
- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzkabel!
- Lassen Sie das Gerät bei der erstmaligen Inbetriebnahme 10 Minuten auf der höchsten Wärmestufe (70° C) leer, d.h. ohne Dörrgut laufen. Danach spülen Sie die Dörrgitter und den Deckel (niemals den unteren Teil des Gerätes) mit warmem Wasser ab und trocknen diese mit einem Tuch. Jetzt ist das Gerät einsatzbereit!
- Dörrgut in die Gitter schichten. Gitter auf das Gerät stellen. Es können bis maximal 10 Gitter auf das Gerät geschichtet werden. Deckel auflegen und das Gerät an die Steckdose anschliessen. Das Gebläse schaltet ein. Die geeignete Dörrtemperatur des Dörrgutes entnehmen Sie den Seiten 14 und 15. Stellen Sie den Temperaturregler auf die richtige Position.
- Das Gerät nie ohne Aufsicht betreiben.
- Das Gerät wird in Betrieb heiss.
- Gerät nicht im heissen Zustand tragen.
- Verwenden Sie nur Originalzubehöerteile.

Brandgefahr

Niemals Tücher oder ähnliches über das Gerät legen (Brandgefahr!). Luftansaug- und Luftausblasöffnung des Geräts nie abdecken.

Reinigung und Pflege

- Vor Reinigung Netzstecker ziehen.
- Lassen Sie dem Gerät genügend Zeit (ca. 30 Min.) zur Abkühlung.
- Gitter mit üblichem Spülmittel reinigen. Die Gitter sind spülmaschinenfest (max. 40° C).
- Den unteren Teil des Gerätes und das Netzkabel nie in Wasser oder Flüssigkeit tauchen (Kurzschlussgefahr!). Reinigen Sie die Abdeckung und den unteren Teil des Gerätes nur mit einem feuchten Lappen.
- Das Öffnen des Dörrgerätgehäuses oder das Eindringen mit Gegenständen wie Werkzeug etc., darf nur durch eine dafür qualifizierte Person vorgenommen werden.

Störungen

Bei Störungen oder defektem Gerät, bitte sofort Netzstecker ziehen. Tritt z.B. beim «dörrex» eine Funktionsstörung durch einen Wärmestau im unteren Teil auf, schaltet das Gerät automatisch ab. Die Sicherung hat den Stromkreis unterbrochen.

Mögliche Ursachen: überfüllte Gitter oder defekter Lüftungsmotor.

Behebung: Netzstecker ziehen, Gerät abkühlen lassen, zuviel eingefülltes Dörrgut entnehmen. Das Gerät wieder an die Steckdose anschliessen. Erneuter Dörrversuch starten. Schaltet das Gerät nach einiger Zeit wieder ab, ist das Gerät defekt. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdung zu vermeiden. Bei selbstständigen Reparaturen wird jede Haftung abgelehnt. Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen (Stromschlaggefahr)!

Reparieren statt wegwerfen

Unsere Stöckli-Produkte sind auf Langlebigkeit ausgelegt. Sollte eine Reparatur notwendig werden, kann sie die Lebensdauer Ihres Stöckli-Produktes um viele Jahre verlängern. Sie bietet eine kostengünstige Lösung, mit der Sie einen Beitrag zum bewussten Umgang mit den Ressourcen und der Umwelt leisten. Wir würden uns freuen, die Reparatur für Sie durchführen zu dürfen. Bitte wenden Sie sich an unseren Kundendienst: haushalt@stockli.ch

Aufbewahrung

- Für die Aufbewahrung kann das Kabel in die Kabelgarage im Unterteil des Gerätes geschoben werden.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

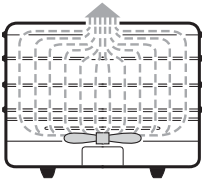
Gesundes Dörren ist immer «in»

Schmackhaft, gesund und preiswert

Dörren ist die natürlichste und einfachste Art, Früchte, Gemüse, Pilze und Kräuter dauerhaft zu konservieren. Gedörartes behält seinen hohen Nährwert, ist also sehr schmackhaft und gesund. Überdies sind gedörarte Vorräte eine preiswerte Alternative zu Konserven und energieaufwändiger Tiefkühlkost. Jetzt können Sie dank dem «dörrex» Lebensmittel mitten in der Saison frisch verarbeiten.

Schonend und gleichmässig dörren

Die stufenlose Temperatur-Regulierung ermöglicht ein schonendes Verarbeiten. Zudem garantiert die aktive Warmluftzirkulation ein absolut gleichmässiges Dörren. So bleiben die wertvollen Nährstoffe im Dörrgut vollständig erhalten.



Aktive Warmluftzirkulation

Das Geheimnis
für perfektes Dörren



Handhabung

Vorbereitung des Dörrgutes

Verdorbene Teile herauschneiden, das Dörrgut säubern und mit einem Tuch oder Küchenkrepp gut trocknen. Bitte nasses oder stark saftendes Dörrgut nur mit der Silikoneinlage (Zubehör Seite 7) verwenden. Das Dörrgut in möglichst gleich grosse und dicke Stücke schneiden. **Saftendes Dörrgut mit der Schnittfläche nach oben auf die Dörrsiebe legen!**

Jedes Gitter gleichmässig mit Dörrgut belegen. Die Stücke nicht übereinander, sondern eng zusammen legen. Es können bis zu 10 Siebe verwendet werden. Deckel auflegen und das Gerät an die Steckdose anschliessen und die gewünschte Temperaturstufe mit dem Drehschalter einstellen.

Durch die Luftzirkulation wird – nach kurzer Betriebsdauer – vom untersten bis obersten Sieb eine gleichmässige Temperaturverteilung erzielt und die mit Feuchtigkeit angereicherte Luft durch die Öffnung im Deckel ausgeblasen. Ab 5 Dörrsieben wird trotzdem ein Umschichten der Siebe empfohlen. Durch die aktive Umluft wird das Dörrgut gleichzeitig von beiden Seiten getrocknet, was das Wenden des Dörrguts erübrigt und zugleich die Dörrzeiten erheblich reduziert.

Ausführung mit Timer:

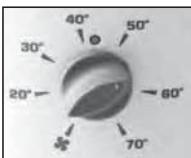


regelt die Dörrzeit bis zu 12 Stunden und schaltet das Gerät automatisch nach Erreichen der eingestellten Betriebszeit ab.

Aufbewahrung

Voraussetzung für die einwandfreie Lagerung ist absolut trockenes und ausgekühltes Dörrgut. Damit das Dörrgut keine Feuchtigkeit mehr aufnehmen kann, verwendet man luftdichte Vorratsdosen, Gläser und Kunststoffbeutel oder das Dörrgut wird eingeschweisst (Vacuum). Vor Licht schützen. Bei Lagerung Datum vermerken.

Energieverbrauch



In Betrieb benötigt der «dörrer» 13 Watt (Lüfter eingeschaltet). Sobald die Heizung zugeschaltet (LED leuchtet) steigt der Energiebedarf auf 540 Watt. Der Stromverbrauch des «dörrer» ist von folgenden Faktoren abhängig: Raumtemperatur, Anzahl Dörrgitter sowie eingestellte Temperatur.

Tipps

- Damit die Früchte und Gemüse ihre natürliche Farbe behalten und sich beim Dörren nicht verfärben, bestreichen Sie diese vorher mit etwas Zitronensaft.
- Prüfen Sie nach ca. 1 Woche die Feuchtigkeit des aufbewahrten Dörrguts, indem Sie ein Stück zerschneiden. Bilden sich an der Schnittkante noch kleinste Wassertröpfchen, wurde nicht ausreichend gedörrt. Verteilen Sie das Dörrgut nochmals auf die Siebe, bis die erneute Schnittprobe zufriedenstellend ausfällt.
- Dörrgemüse und zum Kochen bestimmte Dörrfrüchte vor der Verwendung mit lauwarmem Wasser bedecken und über Nacht einweichen. Bei Suppen oder Saucen das Dörrgemüse und die Dörrkräuter gleich mitkochen.

Tipps für Pilzesammler

Röhrenpilze (Steinpilze, Maronenröhrlinge etc.) nur mit dem Messer säubern und keinesfalls waschen. Bei sehr nassen Pilzen die Röhren unter dem Hut entfernen. Anschliessend in Scheiben schneiden und eventuell mit etwas Zitronensaft beidseitig sparsam bestreichen, um die Farbe zu erhalten. Morcheln, Totentrompeten und kleinere Lamellenpilze können ganz gedörrt werden.

Einfrieren von Pilzen

Bei Pilzen empfiehlt es sich, wenn man sie vorher kocht oder blanchiert und fertig einfriert. Ansonsten werden Pilze zäh und schwammig, da sie viel Wasser ziehen. Pilze können auch in Essig/Öl eingelegt werden.



Dörrtabellen

Früchte dörren mit 70° C

Was, wie, wieviel: Alle Früchte mit 70° C dörren, Kerngehäuse, Stiele und Kerne entfernen (ausgenommen Kirschen).

Um das Braunwerden der Früchte zu verhindern, vor dem Dörren mit Zitronensaft bestreichen.



Die angegebenen Temperaturen und Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Grösse der Stücke und Feuchtigkeitsgehalt der Früchte können sich die Dörrzeiten erheblich verändern.

Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden ca.	Dörrprobe	Menge pro Gitter ca.	Gewicht fertig gedörrt in % des Frischgewichtes	Temp. Grad
Äpfel	Scheiben ca. 8 mm dick	6 - 8	gut biegsam	600 g	10–15%	70°
	Schnitze ca. 15 mm dick	6 - 10				
Aprikosen	halbieren, Schnittfläche nach oben	10 - 18	biegsam	500 g	20%	70°
Ananas	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick	10 - 12	gut biegsam	500 g	25–30%	70°
Bananen	schälen, längs halbieren, vierteln	8 - 12	biegsam	600 g	20–25%	70°
Birnen	Scheiben ca. 8 mm dick	6 - 10	biegsam	500 g	20–25%	70°
	halbieren, Schnittfläche nach oben	15 - 30	biegsam	600 g		
Erdbeeren	halbieren oder ganz	9 - 15	biegsam	250 g	20%	70°
				500 g		
Feigen	halbieren, Schnittfläche nach oben	10 - 12	trocken	600 g	20%	50°
Kirschen	ganz oder entsteint	10 - 18	lederartig	500 g	25–30%	70°
Trauben	halbieren, Schnittfläche nach oben	12 - 15	gut biegsam	500 g	20%	70°
Zwetschgen/ Pflaumen	halbieren, Schnittfläche nach oben	10 - 18	biegsam	500 g	20%	70°

Fleisch dörren (Beef Jerky) mit 60-70° C

Mageres, fettarmes Fleisch nehmen. Allfälliges Fett unbedingt abschneiden. Mit 60-70° dörren. Geringere Temperaturen bieten kein optimales Ergebnis und bei höheren wird das Fleisch eher gegart als getrocknet. Gegen die Faser in gewünschte Streifengrösse schneiden.

Ideale Dicke 5-10mm. Falls gewünscht über Nacht marinieren. Vor dem Dörren Marinade abtupfen sonst verlängert sich der Dörrprozess. Unbedingt einwandfreie Hygiene beachten!

Die angegebenen Temperaturen und Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Grösse der Stücke und Feuchtigkeitsgehalt der Früchte können sich die Dörrzeiten erheblich verändern.

Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden ca.	Dörrprobe	Menge pro Gitter ca.	Gewicht fertig gedörrt in % des Frischgewichtes	Temp. Grad
Beef Jerky (Rindfleisch)	Streifen von 5-10 mm	6-12	knusprig	250 g	ca. 33%	60-70°

Kräuter dörren mit 40° C

Die angegebenen Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Art der Kräuter kann sich diese Zeit verändern. Kräuter erst kurz vor der Verwendung zerreiben.



Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden ca.	Dörrprobe	Temp. Grad
Basilikum, Bohnenkraut, Dill, Estragon, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch	ganz dörren oder schneiden, waschen, auf Gaze/Zellstoff legen und trocknen lassen	3 - 7	zerbrechlich	40°

Gemüse dörren mit 70° C

Was, wie, wieviel: Alle Gemüse mit 70° C dörren, ausgenommen Suppengemüse mit 60° C. Frisches Gemüse vor dem Dörren kurz blanchieren.



Die angegebenen Temperaturen und Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Grösse der Stücke können sich die Dörrzeiten erheblich verändern.

Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden ca.	Dörrprobe	Menge pro Gitter ca.	Gewicht fertig gedörrt in % des Frischgewichtes	Temp. Grad
Bohnen	ganze Bohnen *	6 - 10	zerbrechlich	400 g	15%	70°
Erbsen	abhülsen *	8 - 10	hart	400 g	25%	70°
Gurken	ungeschält, Scheiben ca. 1 cm dick *	6 - 8	hart	400 g	15%	70°
Karotten	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick *	6 - 8	hart	400 g	15%	70°
Lauch	halbieren, 6-8 cm lange Stücke schneiden *	6 - 10	zerbrechlich	500 g	20%	70°
Peperoni/ Paprika	in Streifen schneiden ca. 8 mm dick *	8 - 10	biegsam	400 g	20%	70°
Sellerie	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick *	6 - 10	hart	400 g	15%	70°
Suppengemüse	Karotten, Sellerie, Lauch, Kohlrabi, Kohl in feine Streifen schneiden *	6 - 8	zäh	300 g	10-15%	60°
Tomaten	Scheiben ca. 6 mm dick *	7 - 10	hart	300 g	10%	70°
	schälen, halbieren, Schnittfläche nach oben *	10 - 14	biegsam	400 g	15%	70°
Zucchini	ungeschält, Scheiben ca. 8 mm dick *	7 - 8	biegsam	400 g	15%	70°

* kurz blanchieren

Pilze dörren mit 50° C

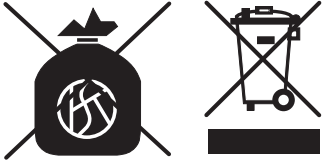
Die angegebenen Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Pilzart und Grösse der Stücke kann sich diese Zeit verändern.



Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden ca.	Dörrprobe	Temp. Grad
Alle Pilze*	gut reinigen, kleinere Pilze nicht zerschneiden, grosse der Länge nach in Scheiben schneiden	2 - 7	zäh Dörrgut raschelt	50°

* Pfifferlinge (Eierschwämme) nicht geeignet

Entsorgung



- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen fachgerechten Entsorgung abgegeben werden.
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können.
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz)!



dörrrex®



Designed by Herbert Forrer

Gebrauchsanleitung	Seite 1
Mode d'emploi	page 17
Istruzioni d'uso	pagina 33
Operating Instructions	page 49
Gebruiksaanwijzing	pagina 65

STÖCKLI

Sommaire

	Page
Sincères félicitations	19
La sécurité avant tout	20
Brève description de l'appareil	22
Assortiment dôrex	23
Pièces de rechange - description	24
Attention à ce qui suit	25
Avant la mise en service	25
Mise en service	25
Risque d'incendie	25
Nettoyage et entretien / Pannes / Réparer au lieu de jeter / Rangement	26
La déshydratation saine est toujours «in»	27
Utilisation du déshydrateur / Consommation d'énergie	28
Tableaux des temps de séchage	30
Elimination	32
Garantie	80

Sincères félicitations!

Sincères félicitations pour l'achat de votre «dörrex» Stöckli. Vous vous êtes décidés pour une méthode de déshydratation simple, saine et délicieuse. Vous avez fait le bon choix en achetant un produit de qualité qui vous apportera beaucoup de plaisir, pendant de nombreuses années.

Nous vous recommandons de lire soigneusement et intégralement le mode d'emploi. En outre veuillez noter que: à moins que ce ne soit autrement spécialement notifié, lorsqu'il est question du «dörrex» Stöckli avec réglage de température et du «dörrex» Stöckli avec réglage de température et minuterie.

Comme accessoire conseillé (page 7), nous avons compilé spécialement à votre intention un livre de recettes simples et savoureuses: «Recettes à base de légumes et fruits secs – saines, légères et délicieuses». Vous y trouverez de nombreux conseils pratiques et de délicieuses recettes pour la cuisson à l'étuvée dans votre «dörrex».

Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter une bonne réussite!

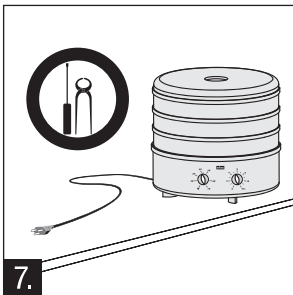
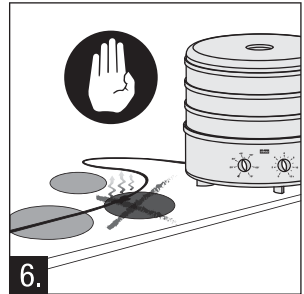
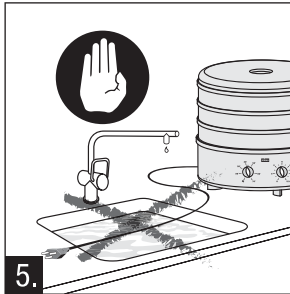
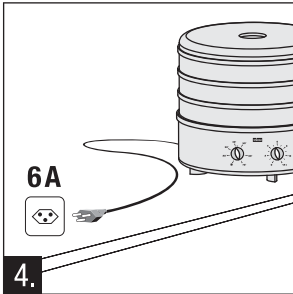
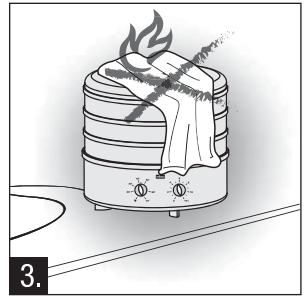
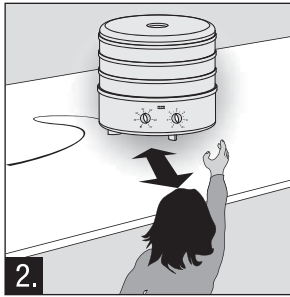
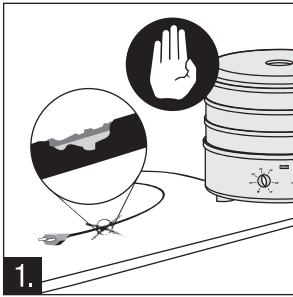


Stöckli «dörrex»
avec réglage de température

Stöckli «dörrex» avec réglage de température
et minuterie ainsi que grilles en métal

La sécurité avant tout

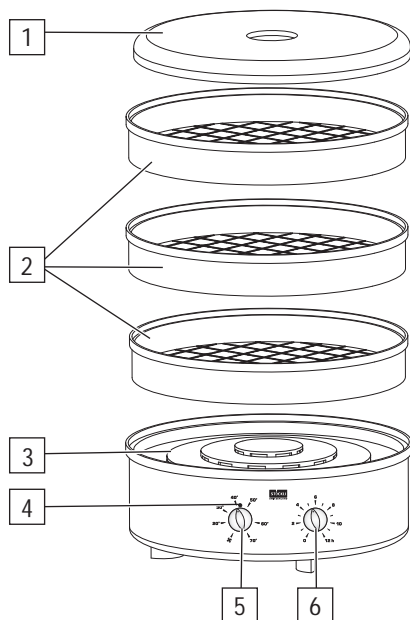
Lisez très attentivement les conseils de sécurité avant la première mise en service de votre «dörrex». Conservez soigneusement les instructions concernant son emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte de cet appareil.



Attention! L'appareil devient très chaud – il y a donc danger de brûlures!

- Ne jamais utiliser un appareil ou un cordon électrique endommagé (1.). Laissez refroidir l'appareil et ne jamais le transporter lorsqu'il est chaud.
- Exercer une surveillance accrue en présence d'enfants (2.). Surveiller les enfants et s'assurer qu'ils ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas mettre l'appareil en marche directement sur ou à côté d'objets sensibles à la chaleur.
- Lorsque l'appareil fonctionne longtemps il devient chaud. Ne toucher que l'interrupteur rotatif.
- Ne posez jamais de serviette ou d'objet semblable sur l'appareil (danger d'incendie!) (3.). Ne touchez jamais les surfaces de l'appareil qui sont chaudes, mais uniquement l'interrupteur rotatif. Utilisez seulement les pièces originales de l'appareil.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec une prise de courant (230 V / 50 Hz) et fusible de 6 A (4.)
- Ne tirez jamais sur le cordon, mais sur la fiche.
- Ne plongez jamais le châssis de l'appareil et le cordon dans l'eau pour les nettoyer (5.). L'appareil ne doit jamais être lavé dans le lave-vaisselle (danger de court-circuit!). Respecter les consignes de nettoyage et d'entretien à la page 26.
- Veillez à ce que la tension réseau locale corresponde bien à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil.
- Installez le cordon et la rallonge de manière à ce que personne ne trébuche.
- Eloignez le cordon et l'appareil de supports ou objets chauds ainsi que des flammes (6.).
- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil de la prise murale et laissez-le refroidir.
- En cas de dérangement ou de défectuosité, débrancher immédiatement l'appareil et le faire contrôler et réparer par un spécialiste. Ne jamais tenter de réparer l'appareil soi-même (7.)! En cas de réparation non conforme, aucune responsabilité ne sera assumée pour les dommages éventuels.
- Les enfants ne sauraient jouer avec l'appareil. L'appareil est à tenir hors de portée des enfants en dessous de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Brève description de l'appareil




- 1 Couvercle
- 2 Grilles (en plastique ou en métal)
- 3 Boîtier du déshydrateur
- 4 Diode LED
- 5 Réglage progressif de la température
- 6 Minuterie



BPAFREE

Exempt de bisphénol A

Données techniques

Tension nominale:	230 V / 50 Hz
Puissance de fonctionnement:	540 W
Dimensions:	∅ 335 mm (Hauteur 275 mm)
Poids:	2.3 kg
Longueur du câble:	1.5 m
Matière:	plastique PP et SAN (Grilles en métal: acier nickel-chrome, SAN, ABS)
Éléments de sécurité:	100° C avec maintien automatique
Éléments de contrôle:	diode lumineuse
avec échelle de température:	0-70° C
avec minuterie:	0-12 h
Homologations:	

Assortiment dörrex



Déshydrateur avec minuterie, y compris trois grilles en plastique; Art. n° 0076.70 / 0076.74



Déshydrateur avec minuterie, y compris trois grilles en métal; Art. n° 0076.70M / 0076.74M



Déshydrateur avec trois grilles en plastique
Art. n° 0075.70 / 0075.74



Déshydrateur avec trois grilles en métal
Art. n° 0075.70M / 0075.74M

Accessoires recommandés

Des grilles supplémentaires augmentent la capacité de déshydratation jusqu'à 5 kg



Grille en plastique (1 p.)
Art. n° 0077.1301



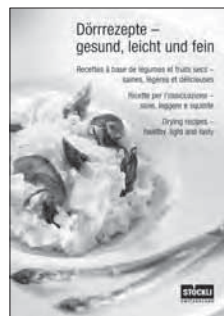
Grille en métal (1 p.)
Art. n° 0077.01



Insert silicone pour grille. Pour légumes/fruits très juteux (2 p.);
Art. n° 0070.02



Vide-pommes
Art. n° 0070.10

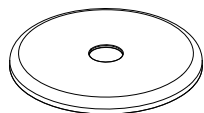


Livre de recettes
Art. n° 1643

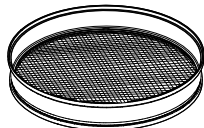
Disponible dans les magasins spécialisés, peut également être commandé sur Internet sous:
www.stockli.shop

Pièces de rechange - description

Déshydrateur avec minuterie - 0076

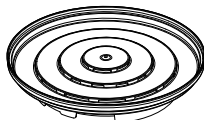


Couvercle
Art. n° 10056



Grille à sécher en plastique
Art. n° 0077.1301

Grille à sécher en métal
Art. n° 0077.01



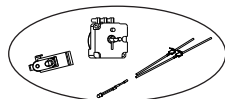
Couvercle de la boîte
Art. n° 6590



Ventilateur
Art. n° 6770



Moteur
Art. n° 6977



Module (régulateur - LED -
commutateur à temps)
Art. n° 11310



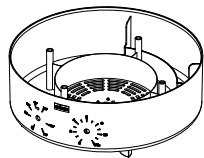
Attache régulateur
Art. n° 6592



Chauffage 530W
Art. n° 6799



Tôle de fourrure
Art. n° 11425



Boîte
Art. n° 7201
Boîte UK
Art. n° 8436



Lever du régulateur
Art. n° 6593



Lever du Timer
Art. n° 6994

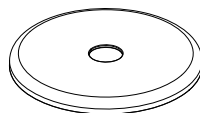


Câble EU
Art. n° 6810

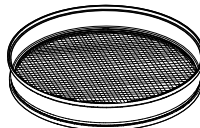
Câble UK
Art. n° 8347

Boîte complète
Art. n° 12077

Déshydrateur - 0075

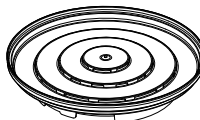


Couvercle
Art. n° 10056



Grille à sécher en plastique
Art. n° 0077.1301

Grille à sécher en métal
Art. n° 0077.01



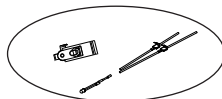
Couvercle de la boîte
Art. n° 6590



Ventilateur
Art. n° 6770



Moteur
Art. n° 6769



Module
(régulateur - LED)
Art. Nr. 11311



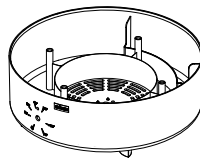
Attache régulateur
Art. Nr. 6592



Chauffage 530W
Art. Nr. 6799



Tôle de fourrure
Art. Nr. 11425



Boîte
Art. n° 6589
Boîte UK
Art. n° 8435



Lever du régulateur
Art. n° 6593



Câble EU
Art. n° 6810

Câble UK
Art. n° 8347

Boîte complète
Art. Nr. 12076

Attention à ce qui suit:

Lire attentivement le mode d'emploi. Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec le mode d'emploi, comme les enfants par exemple, ne doivent pas se servir de l'appareil. N'employer cet appareil que pour les applications pour lesquelles il a été conçu. Toute utilisation non conforme est strictement interdite en raison des risques qu'elle fait encourir.

Avant la mise en service

La tension d'alimentation doit correspondre aux indications mentionnées sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne jamais raccorder cet appareil à un câble ou à une prise endommagés.

Veiller à ce que le câble (et le cas échéant, la rallonge) soit placé de sorte qu'il ne puisse faire trébucher personne. Maintenir le câble d'alimentation à l'écart de tout support ou objet chaud.

Mise en service

- Vérifier tous les points mentionnés plus haut avant de mettre l'appareil en service.
- Poser l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante.
- Ne jamais utiliser un appareil ou un câble de raccordement endommagé!
- Lors de la première utilisation, laisser l'appareil fonctionner sur la position la plus chaude (70° C) pendant 10 minutes. Rincer ensuite la grille de séchage et le couvercle (mais jamais la base) à l'eau chaude et sécher avec un chiffon. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner!
- Placer le produit à sécher en couches sur la grille. Poser la grille sur l'appareil. L'appareil peut contenir au maximum 10 grilles empilées. Placer le couvercle et brancher l'appareil. La soufflerie se met en marche. Régler la température de séchage à l'aide du bouton prévu à cet effet. Vous trouverez les températures de séchage appropriées dans les tableaux aux pages 30 et 31.
- Ne jamais laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Pendant le fonctionnement, l'appareil devient très chaud.
- Ne jamais transporter l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Utiliser uniquement les accessoires d'origine.

Risque d'incendie

Ne jamais poser un chiffon ou un autre tissu sur l'appareil (risque d'incendie). Ne jamais couvrir l'arrivée ni l'évacuation d'air.

Nettoyage et entretien

- Débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Laisser suffisamment de temps à l'appareil pour refroidir (environ 30 minutes).
- Nettoyer les grilles avec votre produit à vaisselle habituel. Les grilles peuvent passer au lavevaisselle (max. 40° C).
- Ne jamais immerger la base de l'appareil et le câble dans de l'eau ou tout autre liquide (risque de court-circuit). Essuyer simplement le revêtement et la base avec un chiffon humide.
- L'ouverture du boîtier du déshydrateur ou l'introduction d'objets tels qu'outils ou autres ne doivent être effectuées que par des personnes qualifiées..

Pannes

Lors d'avaries ou de défauts de l'appareil, débranchez-le immédiatement. Lorsqu'un dysfonctionnement intervient à votre «dörrex» à la suite d'une accumulation de chaleur dans la partie inférieure, l'appareil se déclenche automatiquement. La sécurité interrompt le circuit électrique.

Causes possibles: Les grilles sont trop remplies ou bien le moteur d'aération est défectueux.

Elimination de la panne: Débranchez-le immédiatement, laissez refroidir l'appareil, retirez le surplus de produits à sécher, rebranchez l'appareil. Renouvelez la tentative de séchage. Si, après quelques instants, l'appareil se déconnecte de nouveau, c'est qu'il est en panne. Lorsque le cordon d'alimentation électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clients ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Toute responsabilité est déclinée en cas de réparation effectuée par le client. Ne plus mettre l'appareil en marche (risque de court-circuit)!

Réparer au lieu de jeter

Nos produits Stöckli sont conçus pour une longue durée de vie: si une réparation est nécessaire, elle peut prolonger la durée de vie de votre produit Stöckli de plusieurs années. C'est une solution avantageuse grâce à laquelle vous contribuez à une utilisation responsable des ressources et au respect de l'environnement. Nous serions heureux de faire la réparation pour vous.

Vous pouvez vous adresser à notre service clientèle: haushalt@stockli.ch

Rangement

- Pour le rangement, le câble peut être enroulé dans le logement prévu à cet effet dans la base de l'appareil.
- Gardez l'appareil dans un endroit sec et inaccessible aux enfants.

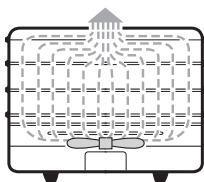
La déshydratation saine est toujours « in »

Délicieux, sain et avantageux

La déshydratation est la façon la plus naturelle et la plus simple de conserver les fruits, légumes, champignons et fines herbes. La haute valeur nutritive des produits déshydratés est préservée et ceux-ci restent non seulement délicieux, mais sont aussi très sains. Les réserves de produits séchés représentent en outre une alternative avantageuse aux conserves et à la congélation qui utilise davantage d'énergie. Grâce au «dörrex», les produits frais peuvent être traités pendant la saison même de la récolte.

Déshydrater délicatement et régulièrement

Le réglage en continu de la température permet un traitement délicat des aliments. Circulation active de l'air chaud assure une déshydratation absolument régulière. Ainsi, les précieuses substances nutritives sont entièrement conservées.



Circulation active de l'air chaud

Le secret d'un séchage parfait



Utilisation du déshydrateur

Préparation des aliments à sécher

Enlever les parties molles ou blettes. Nettoyer les produits et les sécher soigneusement avec un chiffon ou du papier de ménage. Débiter les aliments en morceaux, si possible de mêmes épaisseur et taille. Pour les aliments particulièrement juteux, utiliser impérativement l'appareil avec la natte en silicone (page 23, accessoires). Débiter les aliments en morceaux, si possible de mêmes épaisseur et taille. **Disposer les produits à sécher juteux avec la surface de coupe vers le haut sur les grilles de déshydratation!**

Déposer les aliments à sécher sur les grilles, sans trop les serrer. Ne pas les poser l'un sur l'autre, mais serrés côte à côte et jamais en plusieurs couches. On peut utiliser simultanément jusqu'à 10 grilles. Poser le couvercle et mettre l'appareil en service et régler la température au moyen du bouton de réglage.

Grâce à la circulation d'air, la répartition de la température devient rapidement régulière, de la grille la plus basse à la plus haute et l'air humide est expulsé par le trou du couvercle. A partir de 5 tamis de séchage, il est recommandé d'invertir les tamis. Grâce à la circulation d'air active, les aliments seront séchés des deux côtés en même temps, ce qui évite de les tourner et réduit ainsi le temps de séchage.

Modèle avec compteur:

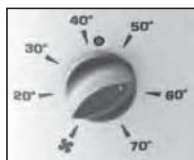


régle le temps de séchage jusqu' à 12 heures et s'arrête automatiquement quand le temps de séchage programmé est écoulé.

Conservation

Si l'on veut garantir une bonne conservation, les produits doivent absolument être secs et refroidis avant de les emballer. Pour qu'ils ne puissent plus absorber d'humidité, les enfermer dans des boîtes, des bocaux ou des sachets en plastique étanches à l'air, ou sous emballage étanche (sous vide). Conserver à l'abri de la lumière. Noter la date sur l'emballage.

Consommation d'énergie



En service, le «dörrex» consomme 13 watts (ventilateur enclenché). Lorsque le chauffage est déclenché (diode LED allumée) la consommation d'énergie augmente à 540 watts. La consommation électrique du «dörrex» dépend de différents facteurs: température ambiante, nombre de grilles et température sélectionnée.

Suggestions

- Pour que les fruits et légumes conservent leur couleur naturelle et ne brunissent pas, les asperger avec un peu de jus de citron juste avant de les sécher.
- Contrôler après environ une semaine l'humidité de l'aliment conservé en coupant un morceau. S'il se forme des petites gouttes d'eau dans la partie coupée, le séchage n'est pas suffisant. Répartissez à nouveau le produit à sécher sur la grille jusqu'à que l'essai de coupe soit satisfaisant.
- Avant d'utiliser des légumes séchés, les tremper la veille dans l'eau tiède, dans un récipient couvert. Procéder de même avec les fruits qui se prêtent à la cuisson. Pour la préparation de sauces ou de potages, faire cuire les légumes et les herbes séchées sans les tremper.

Conseil pour récolteurs de champignons:

Nettoyer les bolets, etc. avec seulement un couteau et surtout ne pas les laver. Pour les champignons très mouillés, enlever le pied sous le chapeau. Après avoir couper en tranches, éventuellement badigeonner parcimonieusement les deux côtés avec du jus de citron afin de conserver la couleur. Morilles, trompettes de la mort et petits champignons à lamelles peuvent être séchés entiers.

Congélation de champignons

Il est conseillé pour les champignons de les cuire ou de les blanchir préalablement et de les congeler. A défaut, les champignons deviennent fibreux et spongieux, car ils tirent beaucoup d'eau. Les champignons peuvent aussi être mis en conserves dans du vinaigre/de l'huile.



Tableaux des temps de séchage

Le séchage des fruits à 70° C

Quoi, comment, combien: Sécher tous les fruits à 70° C, ôter queue, cœur, pépins et noyaux (à l'exception des cerises). Ne pas peler les fruits. Pour les empêcher de brunir, les enduire de jus de citron avant de les sécher.

Les températures et temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Le temps peut varier considérablement selon la grandeur des morceaux et le degré d'humidité des produits.



Fruits	Préparation	Temps de séchage en heures, env.	Etat des fruits secs	Quantité par grille env.	Poids sec en % du poids frais	Temp. degrés
Abricots	partagés en deux, face interne en haut	10-18	souples	500 g	20 %	70°
Ananas	pelées, tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	10-12	bien souples	500 g	25-30 %	70°
Bananes	pelées, partagées en deux ou en quatre dans le sens de la longueur	8-12	souples	600 g	20-25 %	70°
Cerises	entières ou dénoyautées	10-18	comme du cuir	500 g	25-30 %	70°
Figues	partagés en deux, face interne en haut	10-12	sèches	600 g	20 %	50°
Fraises	partagées en deux ou entières	9-15	souples	250 g 500 g	20 %	70°
Poires	en tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	6-10	souples	500 g	20-25 %	70°
	partagées en deux, face interne en haut	15-30	souples	600 g		
Pommes	tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	6-8	bien souples	600 g	10-15 %	70°
	lamelles d'env. 15 mm d'épaisseur	6-10				
Prunes et pruneaux	partagés en deux, face interne en haut	10-18	souples	500 g	20 %	70°
Raisin	grains partagés en deux, face interne en haut	12-15	bien souples	500 g	20 %	70°

Le séchage des viandes (Beef Jerky) à 60-70° C

Prendre de la viande maigre et à faible teneur en graisses. Couper impérativement toute graisse éventuelle. Déshydrater à 60-70 °C. Les températures plus basses ne fournissent pas un résultat optimal. Si elles sont plus élevées, la viande sera cuite plutôt que séchée. Couper dans le sens opposé des fibres en lanières à la dimension souhaitée. Épaisseur idéale 5-10mm. Si désiré, laisser mariner pendant la nuit. Avant la déshydratation, tamponner la marinade, sinon le processus de séchage se prolongerait. Respecter une hygiène absolument irréprochable!

Les températures et temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives.

Le temps peut varier considérablement selon la grandeur des morceaux et le degré d'humidité des produits.

Viande	Préparation	Temps de séchage en heures, env.	Etat des viandes secs	Quantité par grille env.	Poids sec en % du poids frais	Temp. degrés
Beef Jerky (viande de bœuf)	Bandes de 5-10 mm	6-12	craquant	250 g	ca. 33%	60-70°

Le séchage des herbes aromatiques à 40° C

Les temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Ils peuvent varier selon les herbes.
Réduire les herbes en poudre juste avant de les utiliser.



Herbes	Préparation	Temps de séchage en heures, env.	Etat des herbes sèches	Temp. degrés
Aneth, basilic, ciboulette, estragon, persil, romarin, sarriette, sauge	entières ou coupées; laver les herbes, les poser sur un morceau de gaze ou de cellulose et laisser sécher	3-7	cassantes	40°

Le séchage des légumes à 70° C

Quoi, comment, combien: Sécher tous les légumes à 70° C sauf le jus de légumes à 60° C. Blanchir brièvement les légumes avant la déshydratation.

Les températures et temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Le temps peut varier considérablement selon la grandeur des morceaux.



Légumes	Préparation	Temps de séchage en heures, env.	Etat des légumes secs	Quantité par grille, env.	Poids sec en % du poids frais	Temp. degrés
Carottes	pelées, rond. d'env. 8 mm d'épaisseur *	6-8	dures	400 g	15%	70°
Céleris	pelés, tranches d'env. 8 mm d'épaisseur *	6-10	durs	400 g	15%	70°
Concombres	non pelés, rondelles d'env. 1 cm d'épaisseur *	6-8	durs	400 g	15%	70°
Courgettes	non pelées, rondelles d'env. 8 mm d'épaisseur *	7-8	souples	400 g	15%	70°
Haricots verts	entiers *	6-10	cassants	400 g	15%	70°
Julienne de légumes	carottes, céleris, poireaux, choux-raves, choux – coupés en filaments *	6-8	coriaces	300 g	10-15%	60°
Petits pois	entiers, cuits *	8-10	durs	400 g	25%	70°
Poireaux	coupés en deux dans la longueur puis en morceaux de 6 à 8 cm de long *	6-10	cassants	500 g	20%	70°
Poivrons	en tranches d'env. 8 mm d'épaisseur *	8-10	souples	400 g	20%	70°
Tomates	d'env. 6 mm d'épaisseur *	7-10	dures	300 g	10%	70°
	pelées, partagées en deux, face plate en haut tranches *	10-14	souples	400 g	15%	70°

* blanchir brièvement

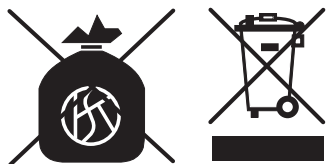
Le séchage des champignons à 50° C

Les temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Ils peuvent varier selon les espèces et selon la grandeur des champignons.



Champignons	Préparation	Temps de séchage en heures, env.	Etat des champignons secs	Temp. degrés
Toutes les sortes	nettoyer soigneusement, laisser les petits champignons entiers, couper les grands en tranches dans le sens de la longueur	2-7	coriaces, le produit séché bruisse	50°

Elimination



- Les appareils usagés peuvent être remis au point de vente pour une élimination correcte et gratuite.
- Les appareils présentant une défectuosité dangereuse doivent être éliminés immédiatement et vous devez vous assurer qu'ils ne pourront plus être utilisés.
- Ne pas éliminer les appareils avec les ordures ménagères (protection de l'environnement)!



dörrrex®



Designed by Herbert Forrer

Gebrauchsanleitung	Seite 1
Mode d'emploi	page 17
Istruzioni d'uso	pagina 33
Operating Instructions	page 49
Gebruiksaanwijzing	pagina 65

STÖCKLI

Indice

	Pagina
Congratulazioni	35
La sicurezza avanti tutto!	36
Breve panoramica sull'apparecchio	38
L'assortimento dörrex	39
Pezzi di ricambio - panoramica	40
Vogliate osservare quanto segue	41
Prima della messa in funzione	41
Messa in funzione	41
Pericolo d'incendio	41
Pulitura e cura / Disturbi / Riparare invece di gettare via / Custodia	42
Essicare: sano e moderno	43
Come si usa / Consumo energetico	44
Tabelle dei tempi di essiccazione	46
Smaltimento	48
Garanzia	80

Congratulazioni!

Ci congratuliamo con voi per l'acquisto del vostro «dörrex» della Stöckli. E anche per la scelta di un metodo di essiccazione semplice, gustoso e sano. Vi siete decisi per un prodotto di qualità della Stöckli che vi procurerà tanta gioia per diversi anni.

Leggete p.f. attentamente l'istruzione d'uso. Per questo osservate quanto segue: se in questa istruzione non evidenziamo delle distinzioni, con il nome «dörrex» parliamo sempre di entrambi i modelli, del «dörrex» della Stöckli con il termoregolatore e del «dörrex» della Stöckli con il termoregolatore e il timer.

Come accessorio consigliato (pagina 7) abbiamo creato espressamente per voi un ricettario con delle ricette semplici e gustose: «Ricette per l'essiccazione». Contiene diversi suggerimenti utili e idee per ricette per l'essiccazione con il vostro «dörrex» della Stöckli.

Ed ora vi auguriamo molto successo!

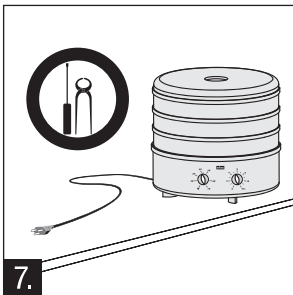
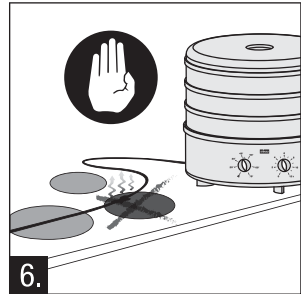
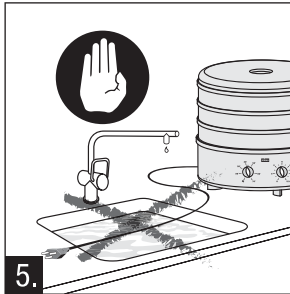
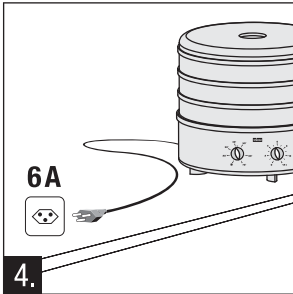
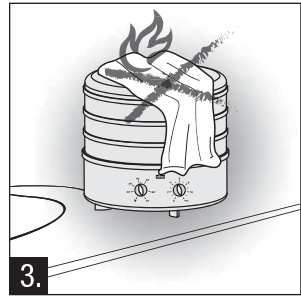
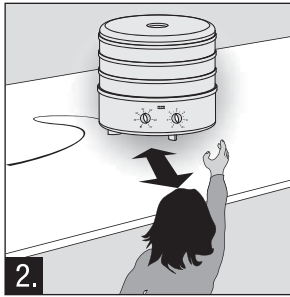
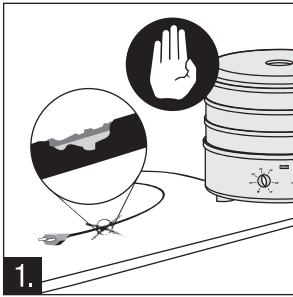


Stöckli «dörrex»
con termoregolatore

Stöckli «dörrex» con termoregolatore
incluso timer e cestelli in metallo

La sicurezza avanti tutto!

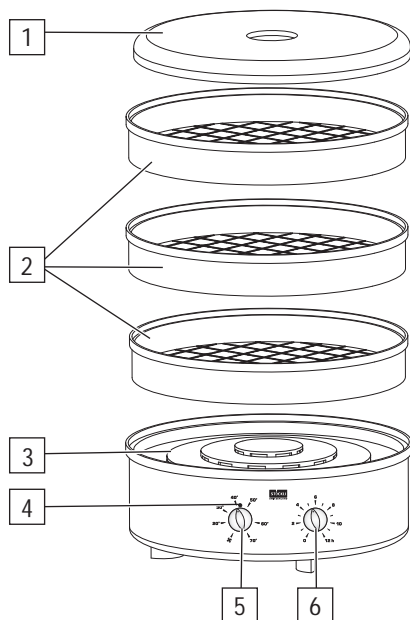
Leggere attentamente le presenti avvertenze di sicurezza prima dell'uso iniziale del «dörrer» Stöckli. Conservare con cura le istruzioni d'uso. Il fabbricante declina ogni responsabilità in caso di uso improprio dell'apparecchio.



Attenzione! L'apparecchio scotta – pericolo di ustioni!

- Non utilizzare mai un apparecchio o un cavo di allacciamento danneggiati (1.). Lasciar raffreddare l'apparecchio, né spostarlo quando scotta.
- In caso di presenza di bambini adottare la massima prudenza (2.). Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio sopra oggetti sensibili al calore, né nelle vicinanze di quest'ultimi.
- Se utilizzato a lungo, l'apparecchio scotta. Toccare esclusivamente l'interruttore rotante.
- Non mettere mai panni o cose simili sull'apparecchio (pericolo d'incendio!) (3.). Non toccare mai le superfici roventi, ma soltanto l'interruttore rotante. Utilizzare soltanto accessori originali.
- È possibile utilizzare l'apparecchio soltanto con una presa di corrente (230 V / 50 Hz) con fusibile di protezione minimo 6 A (6.).
- Non togliere l'allacciamento tirando il cavo, bensì estraendo la spina dalla presa di corrente.
- Per la pulizia non immergere mai la parte inferiore dell'apparecchio e il cavo nell'acqua (5.). L'apparecchio non può essere lavato in lavastoviglie (pericolo di cortocircuito!). Osservare le istruzioni per la pulizia e la manutenzione a pagina 42.
- Badare che la tensione di rete locale corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'apparecchio.
- Disporre il cavo di allacciamento e la prolunga in modo tale che nessuno rischi di inciampare.
- Tenere il cavo di alimentazione e l'apparecchio lontano da superfici e oggetti caldi, nonché da fiamme aperte (6.).
- Prima della pulizia estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- In caso di guasto o di apparecchio difettoso, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente e fare controllare e riparare l'apparecchio in un negozio specializzato. Non provare in nessun caso a riparare l'apparecchio da sé (7.)! La responsabilità per eventuali danni non viene assunta dal fabbricante in caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini senza sorveglianza.

Breve panoramica sull'apparecchio



- 1 Coperchio
- 2 Cestelli (materiale sintetico o metallo)
- 3 Involucro dell'essiccatore
- 4 Diodo luminoso LED
- 5 Regolatore di temperatura progressivo
- 6 Timer



BPAFREE

Esente da bisfenolo-A

Dati tecnici

Tensione nominale: 230 V / 50 Hz

Potenza nominale: 540 W

Dimensioni: \varnothing 335 mm (altezza 275 mm)

Peso: 2.3 kg

Lunghezza del cavo: 1.5 m


Materiale: Materie sintetiche PP e SAN (cestelli in metallo: acciaio al nichel-cromo, SAN, ABS)

Protezione: 100° C con arresto automatico

Elementi di controllo: Diodo luminoso

con scala termica: 0-70° C

con timer: 0-12 h

Omologazioni:  **CE**

L'assortimento dörrex



Essiccatore con timer, compresi tre cestelli in materia sintetica, Art. No. 0076.70 / 0076.74



Essiccatore con timer, compresi tre cestelli in metallo, Art. No. 0076.70M / 0076.74M



Essiccatore con tre cestelli in materia sintetica, Art. No. 0075.70 / 0075.74



Essiccatore con tre cestelli in metallo, Art. No. 0075.70M / 0075.74M

Accessori consigliati

I cestelli aggiuntivi aumentano la capacità di essiccazione fino a 5 kg



BPAFREE

Cestello in materia sintetica (1 pz.), Art. No. 0077.1301



Cestello in metallo (1 pz.), Art. No. 0077.01



BPAFREE

Inserto in silicone per cestelli. Indicato per verdura/frutta molto succosa (2 pz.), Art. No. 0070.02



Cavatorsolo, Art. No. 0070.10

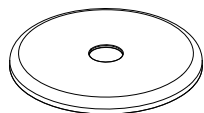


Libro di ricette, Art. No. 1643

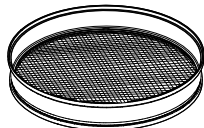
Ottenibili nel negozio specializzato, nel grande magazzino o tramite Internet: www.stockli.shop

Pezzi di ricambio - panoramica

Essiccatore con timer - 0076

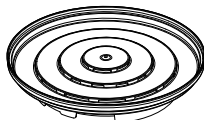


Coperchio
Art. No. 10056



Disidratatore di plastica
Art. Nr. 0077.1301

Disidratatore di metallo
Art. No. 0077.01



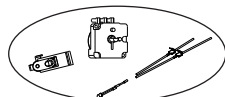
Copertura
Art. No. 6590



Pale del ventilatore
Art. No. 6770



Motore
Art. No. 6977



Unità
(Registro - LED - Timer)
Art. No. 11310



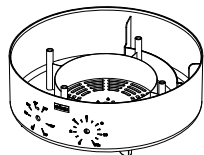
Montaggio controllore
Art. No. 6592



Riscaldamento 530W
Art. No. 6799



Inserire fogli
Art. No. 11425



Scatola
Art. No. 7201

Scatola UK
Art. No. 8436



Manopola di controllo
Art. No. 6593



Pulsante per timer
Art. No. 6994

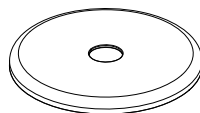


Cavo Eurostecker
Art. No. 6810

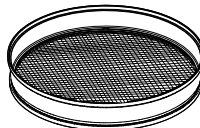
Cavo UK
Art. No. 8347

Scatola completa
Art. No. 12077

Essiccatore - 0075

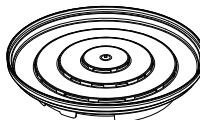


Coperchio
Art. No. 10056



Disidratatore di plastica
Art. Nr. 0077.1301

Disidratatore di metallo
Art. No. 0077.01



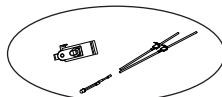
Copertura
Art. No. 6590



Pale del ventilatore
Art. No. 6770



Motore
Art. No. 6769



Unità
(Registro - LED)
Art. No. 11311



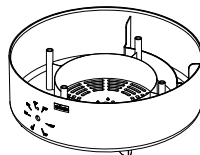
Montaggio controllore
Art. No. 6592



Riscaldamento 530W
Art. No. 6799



Inserire fogli
Art. No. 11425



Scatola
Art. No. 6589

Scatola UK
Art. No. 8435



Manopola di controllo
Art. No. 6593



Cavo Eurostecker
Art. No. 6810

Cavo UK
Art. No. 8347

Scatola completa
Art. No. 12076

Vogliate osservare quanto segue:

Leggete attentamente l'istruzioni d'uso. Persone non familiarizzate con l'istruzioni d'uso come pure bambini non sono autorizzate ad usare l'apparecchio. Usate l'apparecchio esclusivamente per lo scopo previsto. Qualsiasi uso abusivo è severamente vietato per i pericoli inerenti.

Prima della messa in funzione

La tensione di rete deve corrispondere alle indicazioni sulla targhetta di omologazione dell'apparecchio. Non usare mai l'apparecchio con cavo di rete o spina difettosi. Badate che il cavo (ed eventualmente quello di prolungamento) sia disposto in modo che nessuno possa inciamparvi. Tenete lontano il cavo di corrente da basi o oggetti caldi.

Messa in funzione

- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver osservato tutti i punti sopraelencati.
- La superficie d'appoggio dell'apparecchio dev'essere asciutta, antisdrucchiole e piana.
- Non usate mai un apparecchio o un cavo difettoso.
- Alla prima messa in funzione lasciate l'apparecchio vuoto (senza alimenti da essiccare) per 10 minuti a temperatura massima (70° C). Quindi risciacquate i cestelli ed il coperchio (mai la parte inferiore) con acqua calda e asciugateli con uno strofinaccio. Ora l'apparecchio è pronto per l'uso.
- Disporre a strati gli alimenti da essiccare nei cestelli. Posare i cestelli sull'apparecchio. Vi si possono accatastare fino ad un massimo di 10. Posare il coperchio e collegare l'apparecchio alla rete. Entrerà in funzione la ventilazione. Vogliate rilevare la temperatura adatta per l'essiccazione dalle pagine 46 e 47. Regolate la giusta posizione mediante il regolatore di temperatura.
- Non lasciare mai inosservato l'apparecchio in funzione.
- Durante l'esercizio l'apparecchio si riscalda.
- Non trasportare l'apparecchio caldo in funzione.
- Usate unicamente accessori originali.

Pericolo d'incendio

Non porre mai panni o simili sull'apparecchio (pericolo d'incendio). Non coprire mai la presa o la scarica d'aria dell'apparecchio.

Pulitura e cura

- Prima della pulizia togliere la spina dalla presa di corrente.
- Aspettate ca. 30 min. che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo.
- Le cestelli si possono lavare con i soliti detersivi, sono resistenti alla lavastoviglie (max. 40° C).
- Mai immergere in acqua o altri liquidi la parte inferiore dell'apparecchio e il cavo (pericolo di cortocircuito). Pulite la copertura e la parte inferiore soltanto con un panno umido.
- L'apertura dell'involucro dell'essiccatore o l'inserimento di oggetti quali attrezzi ecc., può essere effettuato esclusivamente da una persona qualificata.

Disturbi

In caso di disturbi o di apparecchio difettoso, subito estrarre la spina. Se nel «dörrex» avviene un malfunzionamento dovuto ad un accumulo di calore nella parte inferiore, l'apparecchio si disinserisce automaticamente. L'interruttore di sicurezza ha quindi interrotto il circuito elettrico.

Possibili cause: reti sovraccariche oppure motore di ventilazione difettoso.

Rimediare: lasciare che l'apparecchio si raffreddi. Togliere gli alimenti in eccesso. Ricollegare alla presa di corrente. Nuovo tentativo. Se l'apparecchio dopo un po' di tempo si spegne di nuovo, è guasto. Se il cavo di rete di questo apparecchio viene danneggiato dev'essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio alla clientela o da una persona con qualifica analoga, questo onde evitare pericoli. Si declina ogni responsabilità nel caso che la riparazione venga effettuata dal cliente. Non mettere più in funzione l'apparecchio (pericolo di cortocircuito)!

Riparare invece di gettare via

I nostri prodotti Stöckli sono progettati per durare nel tempo. Se fosse necessario riparare uno dei suoi prodotti Stöckli, la durata dello stesso potrebbe prolungarsi per anni.

Si tratta di una soluzione economica, grazie alla quale è possibile contribuire alla gestione consapevole delle risorse e dell'ambiente. Saremo lieti di effettuare la riparazione per lei.

Voglia contattare il nostro Servizio clienti: haushalt@stockli.ch

Custodia

- Per la custodia, il cavo può essere riposto nell'apposito vano nella parte inferiore dell'apparecchio.
- Tenete l'apparecchio in un luogo pulito ed asciutto inaccessibile ai bambini.

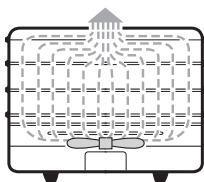
Essicare: Sano e moderno

Gustoso, sano e conveniente

Essicare è il sistema più naturale e semplice per conservare frutta, verdura, funghi ed erbe aromatiche. Inoltre gli alimenti essiccati conservano il loro elevato valore nutritivo, sono quindi gustosi e sani. Oltretutto gli alimenti essiccati sono una conveniente alternativa alle conserve e ai cibi surgelati di alto consumo energetico. Grazie a «dörrex» è ora possibile trattare gli alimenti freschi nella loro stagione di produzione.

Essicare in modo delicato e regolare

La regolazione continua della temperatura permette un trattamento delicato. La circolazione attiva dell'aria calda rende possibile un'essiccazione assolutamente uniforme. Le preziose sostanze nutritive rimangono inalterate negli alimenti essiccati.



La circolazione attiva dell'aria calda

Il segreto di un essiccamento perfetto



Come si usa

Preparazione degli alimenti da essiccare

Eliminare parti guaste, pulire ed asciugare bene con un panno o della carta da cucina gli alimenti. Per gli alimenti particolarmente acquosi utilizzare l'apparecchio solo con l'insero in silicone (pagina 39, accessori). Tagliare a pezzi possibilmente della stessa grandezza e del medesimo spessore.

Disporre sui cestelli gli alimenti succosi da essiccare con la superficie di taglio rivolta verso l'alto!

Collocare uniformemente su ogni griglia gli alimenti da essiccare. Non mettere i pezzi l'uno sull'altro, bensì vicini, mai a più strati. Si possono usare contemporaneamente fino a 10 griglie. Poggiare sopra il coperchio, collegare l'apparecchio con la presa di corrente e regolare con la manopola la temperatura desiderata..

Grazie alla ventilazione dell'aria, dopo poco tempo, si ottiene una temperatura uniforme del cestello inferiore fino a quello superiore e l'aria arricchita di umidità viene scaricata attraverso le fessure di scarico site nel coperchio. A partire da 5 cestelli si consiglia comunque di cambiare la posizione dei cestelli. Grazie al ricircolo dell'aria gli alimenti sono essiccati contemporaneamente da due lati, per cui non occorre girarli ed i tempi di essiccazione sono ridotti notevolmente.

Esecuzione con timer:

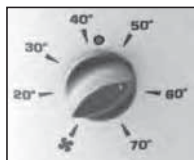


regola il tempo di essiccazione fino a 12 ore e spegne automaticamente l'apparecchio alla scadenza del tempo voluto.

Conservazione

Per una buona conservazione è indispensabile che le derrate siano completamente essiccate e raffreddate. Affinché non assorbano umidità dall'aria, la conservazione deve avvenire in vasi o scatole a chiusura ermetica o anche in sacchetti di plastica o in imballaggi saldati. Tenere al riparo dalla luce. Nel caso di conservazione annotare la data di essiccazione.

Consumo energetico



In funzione il «dörrex» necessita di 13 Watt (con ventilatore inserito). Non appena è inserito anche il riscaldamento (si illumina il LED) il fabbisogno energetico sale a 540 Watt. Il consumo energetico del «dörrex» dipende dai seguenti fattori: temperatura dell'ambiente, numero di cestelli e temperatura scelta.

Suggerimenti

- Affinché frutta e verdura mantengano il loro colore naturale e non si scuriscano, prima di metterle nell'essiccatoio, spruzzatele con un po' di limone.
- Controllate il grado d'umidità dopo circa una settimana, tagliandone un pezzo. Se si formano ancora delle goccioline d'acqua, l'essiccazione non è sufficiente. Disponete nuovamente gli alimenti sui cestelli finché la prova di taglio è soddisfacente.
- Verdure e frutta essiccate destinate alla cottura dovrebbero essere immerse in acqua tiepida e lasciate a mollo per una notte. Per minestre e salse le verdure e le erbe aromatiche essiccate si mettono direttamente a cuocere.

Suggerimento speciale per gli appassionati dei funghi

Pulire i boleti (porcini, porcini di castagno ecc.) solo con il coltello, senza lavarli. Se i funghi sono molto bagnati, togliere le lamelle sotto il cappello. Quindi tagliarli a fettine e spruzzarli finemente con succo di limone su entrambi i lati per mantenere il colore. Le spugnole e funghi piccoli a lamelle possono essere essiccati interi.

Congelazione di funghi

Prima di congelare i funghi, è consigliabile cuocerli o sbolentarli, altrimenti diventano molli e spugnosi, poiché assorbono molta acqua. I funghi possono anche essere messi sott'aceto o sott'olio.



Tabelle dei tempi di essiccazione

Essiccazione della frutta a 70° C

Cosa, come, quanta: tutta la frutta si essicca a 70° C, dopo aver tolto torsoli, gambi e noccioli (escluse le ciliegie). Per evitare che diventi scura, prima dell'essiccazione, occorre spennellarla con succo di limone.



A seconda della grandezza dei pezzi e del contenuto di umidità della frutta, questi tempi possono variare notevolmente.

Frutta	Preparazione	Tempo di essiccazione in ore circa	Stato frutta essiccata	Quantitativo per griglia circa	Quantitativo approssimativo in % del peso fresco	Gradi temp.
Albicocche	dimezzare, taglio verso l'alto	10-18	flessibile	500 g	20%	70°
Ananas	sbucciare, fette di circa 8 mm di spessore	10-12	flessibile	500 g	25-30%	70°
Banane	sbucciare, dimezzare, dividere in quattro	8-12	flessibile	600 g	20-25%	70°
Ciliegie	interi o snocciolate	10-18	coriaceo	500 g	20-25%	70°
Fichi	dimezzare, taglio verso l'alto	10-12	secco	250 g	20%	50°
Fragole	dimezzate o intere	9-15	flessibile	500 g	20%	70°
Mele	fette ca. 8 mm di spessore	6-8	molto flessibile	600 g	10-15%	70°
	spicchi ca. 15 mm di spessore	6-10				
Pere	fette di circa 8 mm di spessore	6-10	flessibile	500 g	25-30%	70°
	dividere in due, taglio verso l'alto	15-30		600 g		
Prugne/Susine	dimezzare, taglio verso l'alto	10-18	flessibile	500 g	20%	70°
Uva	dimezzare, taglio verso l'alto	12-15	molto flessibile	500 g	20%	70°

Essiccazione della carne (Beef Jerky) a 60-70° C

Usare della carne magra e priva di grassi. In ogni caso rimuovere eventuali parti di grasso. Essiccare a 60-70°. Con temperature inferiori il risultato non è ottimale, mentre a temperature più elevate la carne cuoce piuttosto che essiccare. Tagliare la carne a striscioline nella misura desiderata perpendicolarmente alle fibre. Spessore ideale: 5-10 mm. A scelta marinare per tutta la notte. Per evitare che il processo di essiccazione si prolunghi, tamponare dapprima accuratamente la marinatura. Rispettare un'igiene rigorosa!

A seconda della grandezza dei pezzi e del contenuto di umidità della carne, questi tempi possono variare notevolmente.

Carne	Preparazione	Tempo di essiccazione in ore circa	Stato carne essiccata	Quantitativo per griglia circa	Quantitativo approssimativo in % del peso fresco	Gradi temp.
Beef Jerky (carne di manzo)	Striscia di 5-10 mm	6-12	croccante	250 g	ca. 33%	60-70°

Essiccazione delle erbe aromatiche a 40° C

I tempi di essiccazione sono valori indicativi. A seconda del tipo di erba, i tempi indicati possono variare.

Le erbe aromatiche si sbriciolano poco prima dell'uso.



Erba	Preparazione	Tempo di essiccazione in ore	Stato essiccato	Gradi temp.
Aneto, basilico, dragoncello, erba cipollina, prezzemolo, rosmarino, salvia, santoreggia	essiccare intere o tagliate, lavare, porre su garza o cellulosa ad asciugare	3-7	friabile	40°

Essiccazione della verdura a 70° C

Cosa, come, quanta: Ogni verdura si essicca a 70° C ad esclusione delle verdure per brodo, a 60° C. La verdura fresca dev'essere scottata brevemente prima dell'essiccazione.

Le temperature ed i tempi di essiccazione sono valori indicativi. A seconda della grandezza dei pezzi, questi tempi possono variare sensibilmente.



Verdura	Preparazione	Tempo di essiccazione in ore	Stato verdura essiccata	Quantitativo per griglia circa	Quantitativo approssimativo in % del peso fresco	Gradi temp.
Carote	sbucciarle, fettine di ca. 8 mm di spessore *	6-8	duro	400 g	15%	70°
Cetrioli	non sbucciarli, fettine di ca. 1 cm di spessore	6-8	duro	400 g	15%	70°
Fagiolini	scottati interi *	6-10	fragile	400 g	15%	70°
Peperoni/Paprica	tagliare a strisce, larghe, circa 8 mm *	8-10	flessibile	400 g	20%	70°
Piselli	sbucciarli, scottarli brevemente *	8-10	duro	400 g	25%	70°
Pomodori	fettine circa 6 mm di spessore *	7-10	duro	300 g	10%	70°
	dimezzare, taglio verso l'alto *	10-14	flessibile	400 g	15%	70°
Porri	dimezzare, tagliare pezzi lunghi 6-8 cm *	6-10	fragile	500 g	20%	70°
Sedano rapa	sbucciare, fettine di circa 8 mm di spessore *	6-10	duro	400 g	15%	70°
Verdura per brodo	carote, sedano, porro, cavolo, rapa, cavolo. Tagliare a strisce, sottili, scottare *	6-8	coriaceo	300 g	10-15%	60°
Zucchini	non sbucciare, fettine circa 8 mm di spessore *	7-8	flessibile	400 g	15%	70°

* scottare brevemente

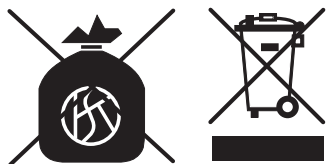
Essiccare i funghi a 50° C

I tempi di essiccazione dati sono valori indicativi. Questi tempi possono variare a seconda del tipo di funghi e della grandezza dei pezzi.



Funghi	Preparazione	Tempo di essiccazione in ore	Stato essiccato	Gradi temp.
Ogni tipo	pulire bene, non tagliare i funghi piccoli, tagliare quelli grossi a fettine nel senso della lunghezza	2-7	coriaceo, se sottili e croccanti	50°

Smaltimento



- Consegnare gratuitamente gli apparecchi non più in uso presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato.
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati.
- Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente)!



dörrrex®



Designed by Herbert Forrer

Gebrauchsanleitung	Seite 1
Mode d'emploi	page 17
Istruzioni d'uso	pagina 33
Operating Instructions	page 49
Gebruiksaanwijzing	pagina 65

STÖCKLI

Contents

	Seite
Congratulations	51
Safety first	52
Short overview of the dörrex	54
dörrex product range	55
Spare parts - Overview	56
Please note the following	57
Preliminary Checks	57
Putting into Service	57
Fire risk	57
Cleaning and care / Faults / Repair instead of throwing away / Storage	58
Healthy drying is always «in»	59
Instructions for use/Energy consumption	60
Drying time charts	62
Disposal	64
Warranty	80

Congratulations!

We congratulate you on the purchase of your Stöckli «dörrex» and to the choice of a simple, tasty and healthy method of drying. You have chosen a Stöckli-Quality product that will bring you many years of enjoyment.

Please read through the operating instructions carefully. The following rule applies: where we refer to «dörrex» in this guide, that means both models, the Stöckli «dörrex» with temperature regulator and the Stöckli «dörrex» with temperature regulator and timer unless we have indicated to the contrary.

We have compiled a book with simple, delicious recipes for you which is available as a recommended accessory (page 7): «Drying recipes – healthy, light and delicious». From this you will learn many useful tips and great recipe ideas for drying with your Stöckli «dörrex».

And now we wish you the best of success!

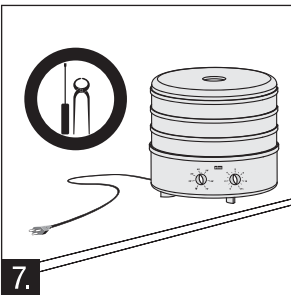
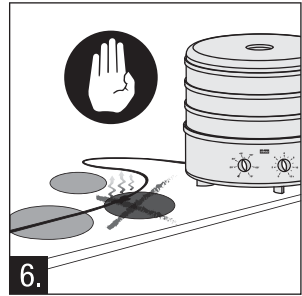
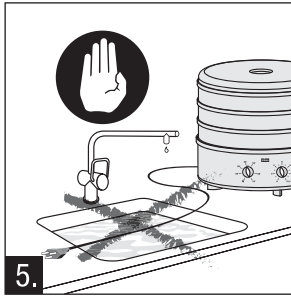
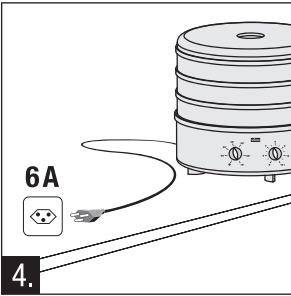
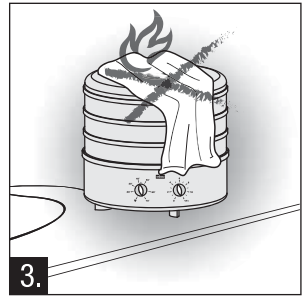
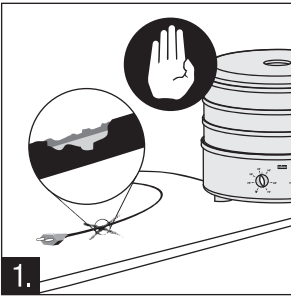


Stöckli «dörrex»
with temperature regulator

Stöckli «dörrex» with temperature regulator
and timer with metal drying trays

Safety first

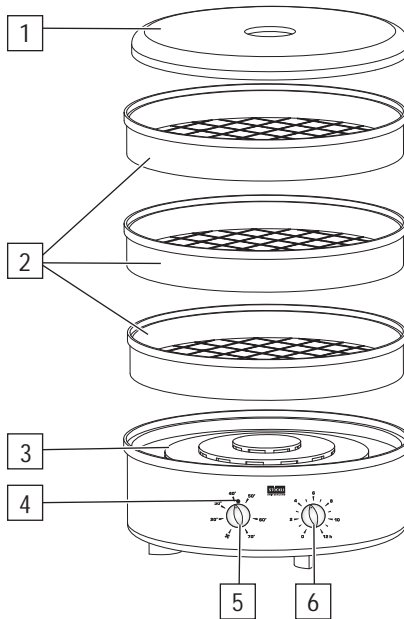
Read the safety advice thoroughly before the first use of your «dörrex». Read the Operating Instructions carefully and keep them at hand. The manufacturer accepts no liability for the consequences of improper use.



Attention! The appliance becomes hot during use – there is a risk of burning!

- Never use an appliance which is damaged or has a damaged mains cable (1.). Allow the appliance to cool down and do not carry it while it is hot.
- Use extra vigilance when operating in the presence of children (2.). Keep children under supervision and make sure they cannot play with the appliance.
- Never operate the appliance on or near heat-sensitive objects.
- If used for long the appliance becomes hot. Only touch the rotating switch.
- Do not cover the appliance with cloths of any sort (fire risk!) (3.). Do not touch hot surfaces, but only the rotating switch. Use only original appliance parts.
- The unit must be used with a power supply (230 V / 50 Hz) featuring a 6 A fuse (4.).
- Always pull on the plug, not the mains cable, when unplugging.
- Do not immerse the appliance and mains cable in water for cleaning (5.). Do also not put the appliance in a dishwasher (danger of short-circuit!). Follow the cleaning and care instructions on page 58.
- Ensure that the local mains supply matches that detailed on the appliance type label.
- Position the mains cable and any extension cables in a safe manner, so that nobody can trip over them.
- Keep the mains cable away from hot surfaces or objects and from naked flames (6.).
- Remove the mains cable from the power supply and let the appliance cool down before cleaning.
- If the appliance becomes damaged or defective, remove the mains plug immediately and take it to a professional electrical dealer for checking and repair. Never attempt to repair the appliance yourself (7.!) The manufacturer accepts no liability for damages or injuries arising from non-professional repairs or attempted repair.
- Children must not play with the appliance. It must be kept out of reach of children under the age of 8. The appliance must not be cleaned or maintained by unsupervised children.

Short Overview of the dörrex



- 1 Lid
- 2 Drying trays (plastic or metal)
- 3 Dehydrator housing
- 4 Light-emitting diode (LED)
- 5 Continuously variable temperature regulator
- 6 Timer



Technical data

Supply voltage:	230 V / 50 Hz
Power consumption:	540 W
Dimensions:	ø 335 mm (height 275 mm)
Weight:	2.3 kg
Cable length:	1.5 m
Material:	plastic PP and SAN (Metal drying tray: chrome nickel steel, SAN, ABS)
Temperature limit:	100° C with automatic cut-out
with temperature scale:	Light-emitting diode
with temperature scale:	0-70° C
with Timer:	0-12 h
Qualified to:	CE

dörrex product range



Dehydrator with timer, inc. three drying trays made of plastic, Art. No. 0076.70 / 0076.74



Dehydrator with timer, including three metal drying trays, Art. No. 0076.70M / 0076.74M



Dehydrator with three drying trays made of plastic, Art. No. 0075.70 / 0075.74



Dehydrator with three metal drying trays Art. No. 0075.70M / 0075.74M

Recommended accessories

Additional trays increase the total drying capacity to 5 kg.



Plastic drying tray (1 pcs.)
Art. No. 0077.1301



Metal drying tray (1 pcs.)
Art. No. 0077.01



Silicon insert for drying grille. For dehydrating of juicy fruits/vegetables, (2 pcs.), Art. No. 0070.02



Apple corer
Art. No. 0070.10

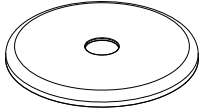


Recipe booklet
Art. No. 1643

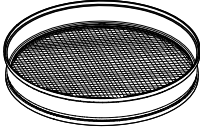
Available at specialised shops, in good department stores or over the Internet: www.stockli.shop

Spare parts - Overview

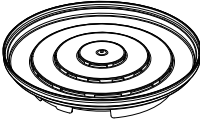
Dehydrator with timer - 0076



Lid
Art. No. 10056



Drying tray plastic
Art. Nr. 0077.1301
Drying tray with steel mesh
Art. No. 0077.01



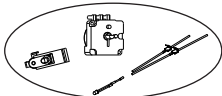
Cover
Art. No. 6590



Air ventilator
Art. No. 6770



Electric motor
Art. No. 6977



Assembly group
(regulator - LED - timer)
Art. No. 11310



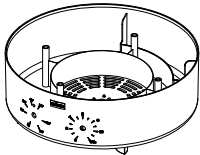
Regulator fixing
Art. No. 6592



Heater element 530W
Art. No. 6799



Stiffening plate
Art. No. 11425



Body
Art. No. 7201
Body UK
Art. No. 8436



Regulator knob
Art. No. 6593



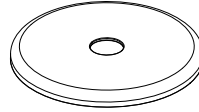
Timer knob
Art. No. 6994



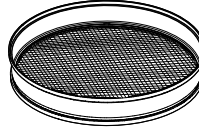
Power cable EU
Art. No. 6810
Power cable UK
Art. No. 8347

Body complete
Art. No. 12077

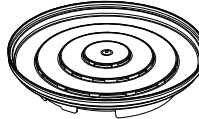
Dehydrator - 0075



Lid
Art. No. 10056



Drying tray plastic
Art. Nr. 0077.1301
Drying tray with steel mesh
Art. No. 0077.01



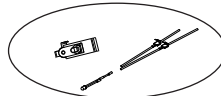
Cover
Art. No. 6590



Air ventilator
Art. No. 6770



Electric motor
Art. No. 6769



Assembly group
(regulator - LED)
Art. No. 11311



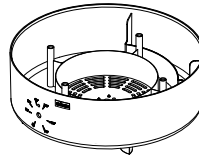
Regulator fixing
Art. No. 6592



Heater element 530W
Art. No. 6799



Stiffening plate
Art. No. 11425



Body
Art. No. 6589
Body UK
Art. No. 8435



Regulator knob
Art. No. 6593



Power cable EU
Art. No. 6810
Power cable UK
Art. No. 8347

Body complete
Art. No. 12076

Please note the following:

Read the operating instructions through thoroughly. Persons who are not familiar with the operating instructions, and also children, should not be permitted to use the appliance. It should be used only for the purpose for which it is intended. Any use for another purpose could prove dangerous and must be strictly forbidden.

Preliminary Checks

Ensure that the electricity supply matches the one marked on the rating plate on the apparatus. Check that the mains cable and plug are in good condition. Make sure that the mains cable (and any extension cable used) is arranged so as not to form a tripping hazard and is not in a position where it may be tugged so as to topple the Dehydrator. Keep the cable away from hot surfaces and other objects which may damage it.

Putting into Service

- When first using the Dehydrator, ensure that the above notes have been observed and that it is standing on a dry, even, non-slip surface so that it will not rock or slide.
- Do not attempt to use it if there is any sign of damage to it or the mains cable!
- When commencing use, let the Dehydrator run empty up to the maximum temperature (70° C) for 10 minutes, rinse the drying trays and lid (but not the base unit) with warm water and dry with a clean cloth. You are now ready to proceed!
- Place the product(s) to be dried in the drying tray and place the tray on the base unit. Up to a maximum of 10 trays can be used simultaneously. Put on the lid, plug in the mains cable to start the fan base unit and set the regulator to the required position in accordance with pages 62 and 63.
- Use only under constant supervision.
- The apparatus will become hot during use.
- Do not move whilst hot.
- Use only the original accessories.

Fire risk

Never place a cloth or similar over the Dehydrator as this will create a fire risk. The air-inlet and air-outlets of the Dehydrator must remain free at all times and must never be obstructed.

Cleaning and care

- Always remove the mains plug before cleaning.
- Allow plenty of time for the appliance to cool down (ca. 30 min.).
- The trays may be washed using ordinary washing-up liquid. The trays are dishwasher-safe (max. 40° C).
- The lower body section of the appliance must never be immersed in water or any other liquid (danger of short-circuit). The cover and the lower body section of the appliance should only be cleaned with a damp cloth.
- The Dehydrator housing may only be opened and tools or other objects may only be inserted into the unit by a properly qualified person.

Faults

If the appliance becomes damaged or defective, remove the mains plug at once. In case of a technical malfunction of the «dörrex» due to, for example, an accumulation of heat in the lower part, the fuse cuts the energy supply to the unit and the unit is automatically switched off.

Probable causes: The most likely cause of automatic shutdown is poor air circulation through obstruction of the air-inlet, overloading of the drying trays or failure of the fan motor.

Remedies: Remove the mains plug at once, allow the Dehydrator to cool down, remove any excess product from the drying trays, reinsert the mains plug and try again. If a further cut-out takes place, the unit should be returned to the manufacturer for repair. If the power cable to the unit is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, an authorised repair agency representative or a similarly qualified person, in order to avoid endangering the user. Any repair, or attempted repair, by anyone other than the manufacturer or his authorised repair agency, will invalidate the remaining warranty and absolve the manufacturer from any further liability. Do not switch the appliance on again any longer (danger of short-circuit)!

Repair instead of throwing away

Our Stöckli products are designed for longevity. If a repair becomes necessary, it can extend the life of your Stöckli product by many years. This cost-effective and environment-friendly solution also helps you to conserve resources. We would be glad to carry out the repair for you.

Please contact our customer service: haushalt@stockli.ch

Storage

- The power cable can be stowed in the special compartment provided on the base unit.
- Store the appliance in a clean, dry location out of the reach of children.

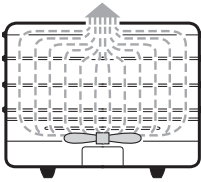
Healthy drying is always «in»

Tasty, healthy and good value

Drying with the «dörrex» Dehydrator is the most natural and easy way to preserve fruit, vegetables, mushrooms and herbs. Dried food keeps its high nutritional value and is therefore very tasty and healthy. Furthermore, dried foods offer an inexpensive alternative to cans and energy-consuming frozen foods. Thanks to «dörrex», fresh food can be processed at the peak of its season.

Gentle and smooth drying

The continuously variable temperature regulation ensures a gentle process, whilst the active warm-air circulation guarantees an absolutely consistent drying process. This ensures that valuable nutrients are preserved in the dried food.



Active warm-air circulation
The secret of perfect drying



Instructions for use

Preparation of Produce

Clean the produce and cut away any damaged portions, then dry thoroughly with a cloth or kitchen towel. Always use the silicon insert for wet or very juicy products (see page 55, accessories). The produce should be cut into pieces of equal size and thickness as far as possible. Lay the produce evenly in each drying tray close together but not on top of one another. **Food with a high water content should be placed in the drying tray with the cut side facing upwards!**

A maximum of 10 trays may be dried simultaneously. Place the lid on the top tray, plug in to the mains and set the temperature regulator to the required position.

Through the air circulation system, an even temperature will be reached from the bottom to the top tray after a short period of operation and the moist air will be expelled through the opening in the lid. It is still recommend that the screens are rearranged when using over 5 drying screens. The air circulation system will ensure that both sides of the produce are dried at the same time, making it unnecessary to turn over the produce during drying and thus reducing the drying time.

Operation with the timer:



Set the required drying time, up to a maximum of 12 hours.

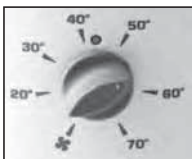
The dehydrator will then automatically switch off when the set time has elapsed.

Storage of Produce

A prerequisite for perfect storage is that the produce must be absolutely dry and cooled.

To ensure that the produce does not absorb further moisture from the atmosphere, it should be kept in airtight glass or plastic storage containers or vacuum packed. Mark the container with the date of storage and protect it from light.

Energy consumption



The «dörrex» uses 13 W in basic operation mode (with fan running).

When the heating element is activated (LED illuminated), the energy consumption rises to 540 Watt. The level of energy consumption of the «dörrex» depends on the following factors: room temperature, number of drying trays used and temperature setting.

Hints

- To help the product retain its natural colour and prevent it from becoming bleached during drying, brush it over lightly with lemon juice.
- Check approximately 1 week after drying by cutting a piece of the produce in half. If there is even the slightest sign of water droplets on the cut edge, it is not properly dried. Replace it in the drying tray(s) and dry further, until it remains totally dry when cut.
- Dried vegetables and certain cookable dried fruit should be immersed in lukewarm water and allowed to soften overnight before drying. Dried vegetables and dried herbs for use in soups can be cooked as normal.

Hint for fungi collectors

Gill fungi (e.g. Boletii) should be cleaned with a knife only and never washed. The stem of very wet fungi should be removed. Cut into slices and lightly coat both sides with lemon juice to preserve the colour. Morels and smaller leaf fungi can be dried whole.

Freezing mushrooms

With mushrooms, we recommend cooking or blanching them and then freezing them. Otherwise, mushrooms can get tough and spongy, because they have a high water content. Alternatively, mushrooms can be pickled in vinegar or preserved in oil.



Drying time charts

Dry fruit at 70° C

Produce, method and quantity: All fruit should be dried at 70° C. Remove core, stalks and stones or pips (except for cherries). Do not peel. To prevent discolouration, brush with lemon juice before drying.



The temperatures and drying times shown are recommended values. Drying times may vary considerably according to the size of the pieces dried and their water content.

Produce	Preparation	Drying time in hours ca.	Dryness test	Approx. amount per tray	Weight when dried in % of initial weight	Temp. ° C
Apples	ca. 8 mm thick slices	6-8	very pliable	600 g	10-15%	70°
	ca. 15 mm thick wedges	6-10				
Apricots	halved, cut side to face upwards	10-18	pliable	500 g	20%	70°
Bananas	peeled and halved lengthways, cut in quarters	8-12	pliable	600 g	20-25%	70°
Cherries	whole or pitted	10-18	leathery	500 g	25-30%	70°
Figs	halved, cut side to face upwards	10-12	dry	600 g	20%	50°
Grapes	halved, cut side to face upwards	12-15	very pliable	500 g	20%	70°
Pears	ca. 8 mm thick slices	6-10	pliable	500 g	20-25%	70°
	halved, cut side to face upwards	15-30		600 g		
Pineapples	peeled, ca. 8 mm thick slices	10-12	very pliable	500 g	25-30%	70°
Plums	halved, cut side to face upwards	10-18	pliable	500 g	20%	70°
Strawberries	halved or whole	9-15	pliable	250 g	20%	70°
				500 g		

Drying meat (Beef Jerky) at 60-70° C

Use lean, low-fat meat. Cut off all fat. Dry at 60-70° C. Lower temperatures do not yield an optimum result and higher temperatures cook rather than dry the meat. Cut against the grain in the desired strip size; ideal thickness: 5-10mm. Marinade overnight as desired. Remove marinade before drying to avoid prolonging the drying process. Ensure perfect hygiene is observed!

The temperatures and drying times shown are recommended values. Drying times may vary considerably according to the size of the pieces dried and their water content.

Produce	Preparation	Drying time in hours ca.	Dryness test	Approx. amount per tray	Weight when dried in % of initial weight	Temp. ° C
Beef Jerky	Strips of 5-10 mm	6-12	crisp	250 g	ca. 33%	60-70°

Dry herbs at 40° C

The drying times quoted are recommended values only.
Drying time may vary according to the type of herbs selected.
Note: herbs should only be crushed immediately before use.



Produce	Preparation	Drying time in hours	Dryness test	Temp. ° C
Basil, chives, dill, parsley, rosemary, sage, savory, tarragon	dry whole or chopped. Wash, arrange on gauze and dry	3-7	brittle	40°

Dry vegetables at 70° C

Produce, method and quantity: All vegetables should be dried at 70° C, with the exception of soup vegetables which should be dried at 60° C. Blanch fresh vegetables quickly before drying.

The temperatures and drying times shown are recommended values. Drying times may vary considerably according to the size of the pieces dried.



Produce	Preparation	Drying time in hours ca.	Dryness test	Approx. amount per tray	Weight when dried in % of initial weight	Temp. ° C
Carrots	peeled, sliced ca. 8 mm thick *	6-8	hard	400 g	15%	70°
Celery root	peeled, sliced ca. 8 mm thick *	6-10	hard	400 g	15%	70°
Courgettes (baby marrows)	unpeeled, sliced ca. 8 mm thick *	7-8	pliable	400 g	15%	70°
Cucumbers	unpeeled, sliced 1 cm thick *	6-8	hard	400 g	15%	70°
Green beans	whole beans *	6-10	brittle	400 g	15%	70°
Soup vegetables	carrots, celery, leeks, kohlrabi, cabbage to be cut into fine strips *	6-8	leathery	300 g	10-15%	60°
Leeks	halved, cut into 6-8 cm lengths, sliced *	6-10	brittle	500 g	20%	70°
Peas	shelled	8-10	hard	400 g	25%	70°
Peppers (green and red)	cut into strips, ca. 8 mm thick	8-10	pliable	400 g	20%	70°
Tomatoes	upwards sliced, ca. 6 mm thick *	7-10	hard	300 g	10%	70°
	peeled, halved, cut side to face *	10-14	pliable	400 g	15%	

* blanch quickly

Dry mushrooms at 50° C

The drying times quoted are recommended values only.
Drying time may vary according to type of mushrooms used and to the size of the pieces.



Produce	Preparation	Drying time in hours ca.	Dryness test	Temp. ° C
All kinds	clean well, leave smaller mushrooms whole, slice larger ones lengthwise	2-7	leathery, mushrooms rustle when dried	50°

Disposal



- Obsolete appliances may be returned to the point of purchase for free expert disposal.
- Dispose of units with dangerous defects immediately so that they can no longer be used.
- Do not dispose of unit with your normal household rubbish (to protect the environment)!



dörrrex®



Designed by Herbert Forrer

Gebrauchsanleitung	Seite 1
Mode d'emploi	page 17
Istruzioni d'uso	pagina 33
Operating Instructions	page 49
Gebruiksaanwijzing	pagina 65

STÖCKLI

Inhoud

	pagina
Hartelijk gefeliciteerd	67
Veiligheid gaat voor	68
Beknopt overzicht van het apparaat	70
dörrex-assortiment	71
Reserveonderdelen - overzicht	72
Op het volgende letten s.v.p.:	73
Voor het gebruik	73
Het gebruik	73
Brandgevaar	73
Reiniging en onderhoud / Storingen / Repareren in plaats van weggooien / Opbergen	74
Gezond drogen is altijd «in»	75
Toepassing / Energieverbruik	76
Droogtabels / Afvalverwijdering	78
Garantie	80

Hartelijk gefeliciteerd

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Stöckli «dörrex». En met de keuze van een eenvoudige, smakelijke en gezonde droogmethode. U hebt een kwaliteitsproduct van Stöckli gekozen, waarvan u vele jaren plezier zult hebben.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Daarbij geldt het volgende: voorzover wij in deze handleiding geen verschil vermelden, bedoelen we met «dörrex» altijd beide modellen: Stöckli «dörrex» met temperatuurregelaar en Stöckli «dörrex» met temperatuurregelaar en timer.

Speciaal voor u hebben wij een kookboek samengesteld met eenvoudige smakelijke recepten, een extraatje (bladzijde 7), dat wij u zeker aanraden: «Droogrecepten – gezond, licht en lekker». U krijgt daarin veel nuttige tips en goede receptideeën voor het drogen met uw Stöckli dörrex.

Wij wensen u veel succes!

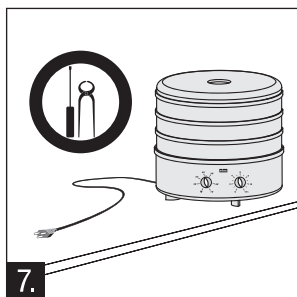
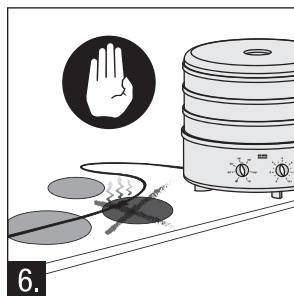
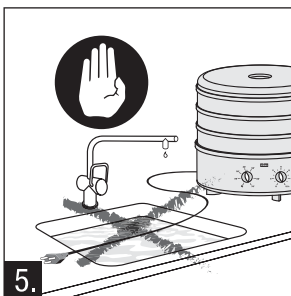
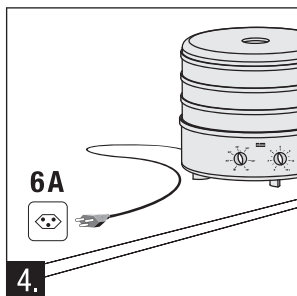
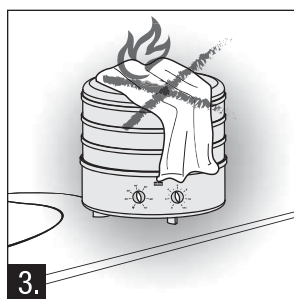
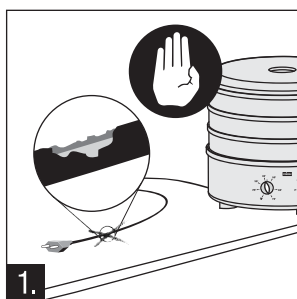


Stöckli «dörrex»
met temperatuurregelaar

Stöckli «dörrex» met temperatuurregelaar
en timer, incl. metalen droogroosters

Veiligheid gaat voor

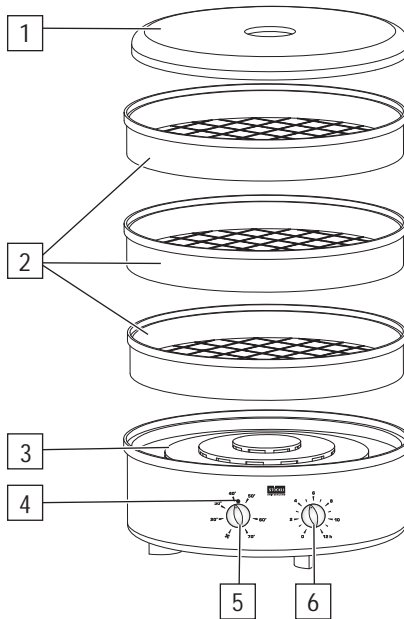
Lees deze veiligheidsvoorschriften voor het eerste gebruik van uw Stöckli «dörrex» nauwkeurig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Bij onjuist gebruik wijst de fabrikant elke aansprakelijkheid van de hand.



Voorzichtig! Het apparaat wordt heet – er bestaat verbrandingsgevaar!

- Gebruik nooit een beschadigd apparaat of netsnoer (1.).
Laat het apparaat afkoelen en draag het nooit in hete toestand.
- Wees vooral in aanwezigheid van kinderen bijzonder voorzichtig (2.). Kinderen moeten steeds onder toezicht staan, zodat ze zeker niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat niet direkt op of in de buurt van warmtegevoelige voorwerpen gebruiken.
- Bij langer gebruik wordt het apparaat erg warm. Raak daarom enkel de draaischakelaar aan.
- Leg nooit doeken of dergelijke op het apparaat (brandgevaar) (3.). Raak nooit de verwarmde oppervlakken van het apparaat aan, maar enkel de draaischakelaar. Gebruik alleen de oorspronkelijke onderdelen.
- Het apparaat mag slechts gebruikt worden door aansluiting op een stopkontakt (230 V / 50 Hz) met een zekering van 6 A. (4.).
- Trek nooit aan het netsnoer maar steeds aan de stekker.
- Dompel het apparaat en het netsnoer voor het reinigen nooit in water (5.). Het apparaat niet in de afwasmachine worden gereinigd (gevaar voor kortsluiting!). Neem de aanwijzingen op pagina 74 in acht voor de reiniging en het onderhoud.
- Let erop dat de plaatselijke netspanning met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat overeenkomt.
- Leg het netsnoer en het verlengsnoer dusdanig dat niemand daarover kan struikelen.
- Houd netsnoer en apparaat weg van hete oppervlakken en voorwerpen alsmede van open vlammen (6.).
- Trek de stekker voor het reinigen uit en laat het apparaat voldoende lang afkoelen.
- Bij storingen of een kapot apparaat trek de stekker onmiddellijk uit en laat het apparaat in een speciaalzaak controleren en repareren. Probeer nooit om het apparaat zelf te repareren (7.). Bij ondeskundige reparatie wordt geen aansprakelijkheid voor eventuele schades overgenomen.
- Personen, inclusief kinderen, die op grond van hun fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden, of door hun onervarenheid dan wel onwetendheid, niet in staat zijn het apparaat op een veilige manier te bedienen, mogen het apparaat niet zonder toezicht of opdracht van een verantwoordelijke persoon gebruiken.

Beknopt overzicht van het apparaat





- 1 Deksel
- 2 Droogroosters (kunststof of metaal)
- 3 Kast van het droogapparaat
- 4 LED lichtdiode
- 5 Traploze temperatuurregelaar
- 6 Timer



Vrij van bisfenol A

Technische gegevens

Nominale spanning:	230 V / 50 Hz
Nominaal vermogen:	540 W
Afmetingen:	ø 335 mm (Hoogte 275 mm)
Gewicht:	2.3 kg
Lengte netsnoer:	1.5 m
Materiaal:	kunststof PP en SAN (metalen droogroosters: chroomnikkelstaal, SAN, ABS)
Beveiliging:	100°C met automatische uitschakeling
Controle-elementen:	lichtdiode
Met temperatuurschaal:	0-70°C
Met timer:	0-12 h
Keuringen:	 

dörrex-assortiment



Droogapparaat met timer, incl. drie kunststof-droogroosters, Art. nr. 0076.70 / 0076.74



Droogapparaat met timer, incl. drie metalen droogroosters, Art. nr. 0076.70M / 0076.74M



Droogapparaat met drie kunststof-droogroosters, Art. nr. 0075.70 / 0075.74



Droogapparaat met drie metalen droogroosters, Art. nr. 0075.70M / 0075.74M

Aanbevolen accessoir

Extra roosters verhogen de droogcapaciteit tot 5 kg



Kunststofdroogrooster (1 ex.)
Art. nr. 0077.1301



Metalen droogrooster
(1 ex.) Art. nr. 0077.01



Silicone inlegstuk voor droogrooster. Speciaal geschikt voor vocht afgevend groente met veel sap of vruchten. 2 stk., Art. nr. 0070.02



Appelontpitter
Art. nr. 0070.10

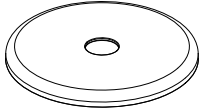


Receptenboek
Art. nr. 1643

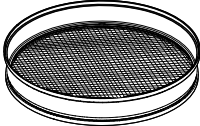
Verkrijgbaar in de vakhandel en in goede warenhuizen of bestelbaar via Internet: www.stockli.shop

Reserveonderdelen - overzicht

Droogapparaat met timer - 0076

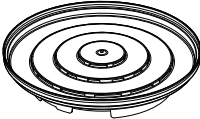


Deksel
Art. nr. 10056



Kunststof dehydrator rooster
Art. nr. 0077.1301

Metaal dehydrator rooster
Art. nr. 0077.01



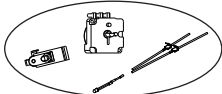
Frontje
Art. nr. 6590



Ventilatorbladen
Art. nr. 6770



Motor
Art. nr. 6977



Modul
(Regelaar - LED - Timer)
Art. nr. 11310



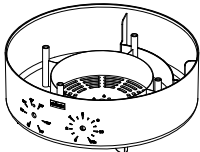
Regulierbepfestiging
Art. nr. 6592



Verwarming 530W
Art. nr. 6799



Inlegvel
Art. nr. 11425



Omhuysel
Art. nr. 7201
Omhuysel UK
Art. nr. 8436



Regelaarknop
Art. nr. 6593



Knop für Timer
Art. nr. 6994



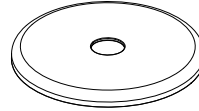
Kabel EU
Art. nr. 6810



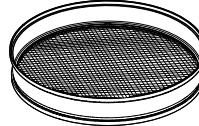
Kabel UK
Art. nr. 8347

Omhuysel compleet
Art. nr. 12077

Droogapparaat - 0075

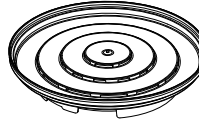


Deksel
Art. nr. 10056



Kunststof dehydrator rooster
Art. nr. 0077.1301

Metaal dehydrator rooster
Art. nr. 0077.01



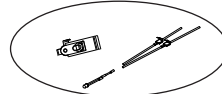
Frontje
Art. nr. 6590



Ventilatorbladen
Art. nr. 6770



Motor
Art. nr. 6769



Modul
(Regelaar - LED)
Art. nr. 11311



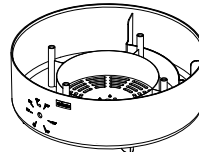
Regulierbepfestiging
Art. nr. 6592



Verwarming 530W
Art. nr. 6799



Inlegvel
Art. nr. 11425



Omhuysel
Art. nr. 6589
Omhuysel UK
Art. nr. 8435



Regelaarknop
Art. nr. 6593



Kabel EU
Art. nr. 6810



Kabel UK
Art. nr. 8347

Omhuysel compleet
Art. nr. 12076

Op het volgende letten s.v.p.:

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Personen die met de gebruiksaanwijzing niet vertrouwd zijn alsmede kinderen mogen het apparaat niet bedienen. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het doel waarvoor het bestemd is. Elk onjuist gebruik is op grond van de daaraan verbonden gevaren streng verboden.

Voor het gebruik

De netspanning moet overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje van uw apparaat. Gebruik het apparaat nooit als snoer of stekker beschadigd is. Let erop dat het snoer (en eventueel het verlengsnoer) zo aangebracht is dat niemand erover kan struikelen. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken of voorwerpen.

Het gebruik

- Zet het apparaat pas aan als aan alle volgende punten voldaan is.
- Het vlak waarop het apparaat staat moet droog, niet glad en vlak zijn.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat of snoer!
- Laat het apparaat bij het eerste gebruik 10 minuten op de heetste stand (70° C) leeg (d.w.z. zonder te drogen voedsel) lopen. Spoel daarna de droogroosters en de deksel (nooit het onderstuk van het apparaat) met warm water af en droog ze met een doek af. Nu is het apparaat klaar voor gebruik!
- Leg het te drogen voedsel op de roosters. Plaats de roosters op het apparaat. Er kunnen maximaal 10 roosters op het apparaat worden geplaatst. Leg de deksel erop leggen en sluit het apparaat aan op het stopcontact. De ventilator wordt ingeschakeld. De geschikte droogtemperatuur vindt u op pagina 78 en 79. Zet de temperatuurregelaar op de goede stand.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd lopen.
- Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet.
- Draag het apparaat niet als het heet is.
- Gebruik alleen originele accessoires.

Brandgevaar

Leg nooit een doek of iets dergelijks over het apparaat (brandgevaar!). Dek luchtaanzuig- en luchtuitblaasopening van het apparaat nooit af.

Reiniging en onderhoud

- Trek voor het reinigen de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat lang genoeg (ca. 30 min.) afkoelen.
- Reinig de rooster met een gewoon afwasmiddel. De roosters zijn vaatwasserbestendig (max. 40° C).
- Dompel het onderstuk van het apparaat en het netsnoer nooit in water of een andere vloeistof (gevaar van kortsluiting!). Reinig de afdekking en het onderstuk van het apparaat alleen met een vochtige doek.
- Alleen een gekwalificeerde persoon mag de kast van het droogapparaat openen of er met voorwerpen, b.v. gereedschap, in binnendringen.

Storingen

Trek bij storingen of als het apparaat defect is onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Als er in het onderstuk van de dörrex een storing ten gevolge van oververhitting optreedt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. De beveiliging heeft de stroomkring onderbroken.

Mogelijke oorzaken: Te volle roosters of defecte ventilatiemotor.

Oplossing: Stekker uit het stopcontact trekken, apparaat laten afkoelen, teveel aan te drogen voedsel verwijderen. Het apparaat weer aan het stopcontact aansluiten. Nog eens proberen te drogen. Als het apparaat na enige tijd weer uitschakelt, is het defect. Als het snoer van dit apparaat beschadigd wordt, moet het door de fabrikant, de klantendienst of een andere gekwalificeerde persoon vervangen worden om gevaren te voorkomen. Bij zelfstandige reparaties wordt elke aansprakelijkheid van de hand gewezen. Apparaat niet meer in bedrijf stellen (gevaar voor kortsluiting)!

Repareren in plaats van weggoien

Onze Stöckli producten zijn gemaakt om lang mee te gaan. Mocht een reparatie nodig zijn dan kan hierdoor de levensduur van uw Stöckli product met jaren verlengd worden. Het is een aantrekkelijk geprijsde oplossing waarmee u een bijdrage levert aan het bewust omgaan met grondstoffen en milieu. Wij zouden de reparatie graag voor u uitvoeren. Neem contact op met onze klantendienst: haushalt@stockli.ch

Opbergen

- Voor het opbergen kan het snoer in het snoervak in het onderstuk van het apparaat geschoven worden.
- Bewaar het apparaat op een schone, droge plaats die voor kinderen niet toegankelijk is.

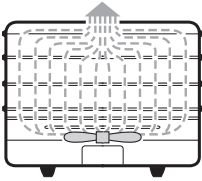
Gezond drogen is altijd «in»

Smakelijk, gezond en voordelig

Drogen is de natuurlijkste en eenvoudigste manier om fruit, groente, paddestoelen en kruiden lang te kunnen bewaren. Gedroogd voedsel houdt zijn hoge voedingswaarde, is daardoor zeer smakelijk en gezond. Bovendien vormen gedroogde voorraden een voordelig alternatief voor conserven en diepvriesvoedsel, dat veel energie kost. Nu kunt u levensmiddelen dankzij de «dörrex» midden in het seizoen vers verwerken.

Voorzichtig en gelijkmatig drogen

Door de traploze temperatuurregeling kan het voedsel voorzichtig gedroogd worden. Bovendien garandeert de actieve circulatie van warme lucht het absoluut gelijkmatige drogen. Zo blijven de waardevolle voedingsstoffen in het voedsel volledig bewaard.



Actieve circulatie van warme lucht
Het geheim voor perfect drogen



Toepassing

Vorbereiding van het te drogen voedsel

Bedorven delen wegsnijden, het voedsel schoonmaken en met een doek of keukenpapier goed afdrogen. Als het te drogen voedsel nat is of veel vocht loslaat, gebruik dan altijd het silicone inzetstuk (accessoires pagina 71). Snijd het te drogen voedsel in stukken die zoveel mogelijk even groot en dik zijn. **Leg voedsel dat vocht loslaat met het snijvlak naar boven op de droogschijf!**

Verdeel het voedsel gelijkmatig over de roosters. Leg de stukken niet op elkaar, maar dicht naast elkaar. Er kunnen maximaal 10 zeven worden gebruikt. Leg de deksel erop, sluit het apparaat aan het stopcontact aan en stel de gewenste temperatuurstand in met de draaischakelaar.

Door de luchtcirculatie wordt – na korte looptijd – van de onderste tot de bovenste zeef een gelijkmatige temperatuurverdeling bereikt en wordt de vochtig geworden lucht door de opening in de deksel naar buiten geblazen. Vanaf 5 droogzeven is het toch aan te bevelen de zeven te verwisselen. Door de actieve ventilatie wordt het voedsel gelijktijdig aan beide kanten gedroogd, zodat het niet gekeerd hoeft te worden en de droogtijd veel korter wordt.

Uitvoering met timer:

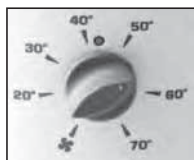


regelt de droogtijd tot 12 uur en schakelt het apparaat na het bereiken van de ingestelde tijd automatisch uit.

Opslag

Voor het opslaan is het noodzakelijk dat het voedsel absoluut droog en afgekoeld is. Om ervoor te zorgen dat het gedroogde voedsel geen vocht meer kan opnemen, gebruikt u luchtdichte voorraaddozen, glazen potten of plastic zakken of trekt u het voedsel vacuüm. Tegen licht beschermen. Schrijf de datum erop.

Energieverbruik



In bedrijf verbruikt de «dörrex» 13 watt (ventilator ingeschakeld). Zodra de verwarming ingeschakeld wordt (LED brandt), stijgt het energieverbruik tot 540 watt. Het stroomverbruik van de «dörrex» hangt van de volgende factoren af: omgevingstemperatuur, aantal droogroosters en ingestelde temperatuur.

Tips

- Om ervoor te zorgen dat fruit en groente hun natuurlijke kleur behouden en bij het drogen niet verkleuren, kunt u er een beetje citroensap op strijken.
- Controleer na ongeveer een week de vochtigheid van het opgeslagen voedsel door een stuk door te snijden. Als er op het snijvlak heel kleine waterdruppeltjes ontstaan, is het voedsel niet voldoende gedroogd. Verspreid het voedsel nogmaals over de zeven, tot de volgende snijproef een goed resultaat heeft.
- Gedroogde groente en gedroogd fruit dat voor koken bestemd is moet voor het gebruik in lauw water een nacht weken. Kook bij soepen of sauzen de gedroogde groente en gedroogde kruiden gelijk mee.

Tip voor paddestoelenverzamelaars

Pijpzwammen (eekhoortjesbrood, kastanjeboleten, etc.) alleen met een mes schoonmaken en in geen geval wassen. Bij zeer natte paddenstoelen de buisjes onder de hoed verwijderen. Vervolgens in plakken snijden en deze eventueel aan beide kanten met een beetje citroensap bestrijken om de kleur te behouden. Morieljes, hoorn van overvloed en kleinere lamellenpaddenstoelen kunnen in hun geheel gedroogd worden.

Invriezen van paddenstoelen

Het is aan te bevelen paddenstoelen eerst te koken of te blancheren en dan pas in te vriezen. Anders worden paddenstoelen taai en sponzig, omdat ze veel water opnemen. Paddenstoelen kunnen ook in azijn/olie worden ingelegd.



Droogtabels

Fruit drogen bij 70° C

Wat, hoe, hoeveel: alle fruit bij 70° C drogen, klokkenhuis, stelen en pitten verwijderen (behalve bij kersen). Om te voorkomen dat het fruit bruin wordt kunt u het voor het drogen met citroensap bestrijken.

De aangegeven temperaturen en droogtijden zijn richtwaarden. Afhankelijk van de grootte van de stukken en de vochtigheid van het fruit kan de droogtijd sterk afwijken.



Te drogen voedsel	Vorbereiding	Droogtijd in uren ca.	Droogtest	Gewicht per rooster ca.	Gewicht na drogen in % van vers gewicht	Temp. graden
Aardbeien	halveren of geheel	9 - 15	buigzaam	250 g 500 g	20%	70°
Abrikozen	halveren, snijvlak omhoog	10 - 18	buigzaam	500 g	20%	
Ananas	schillen, plakken ca. 8 mm dik	10 - 12	goed buigzaam	500 g	25-30%	70°
Apples	plakken ca. 8 mm dik	6 - 8	goed buigzaam	600 g	10-15%	70°
	plakken ca. 15 mm dik	6 - 10				
Bananen	schillen, in lengte halveren in vieren snijden	8 - 12	buigzaam	600 g	20-25%	70°
Druiven	halveren, snijvlak omhoog	12 - 15	goed buigzaam	500 g	20%	70°
Kersen	geheel of ontpitte	10 - 18	leerachtig	500 g	25-30%	70°
Peren	plakken ca. 8 mm dik	6-10	buigzaam	500 g	20-25%	70°
	halveren, snijvlak omhoog	15-30		600 g		
Pruimen/ kwetsen	halveren, snijvlak omhoog	10 - 18	buigzaam	500 g	20%	70°
Vijg	halveren, snijvlak omhoog	10 - 12	droog	600 g	20%	50°

Vlees drogen (Beef Jerky) bij 60-70° C

Gebruik mager, vetarm vlees. Verwijder absoluut het overtollig vet. Droog op 60-70. Lagere temperaturen geven geen optimaal resultaat en bij hogere temperaturen wordt het vlees eerder gegaard dan gedroogd. Snijd het vlees tegen de spiervezels in reepjes van gewenste grootte. Ideale dikte 5-10mm. Desgewenst 's nachts marinieren. Dep voor het drogen de marinade af anders vertraagt deze het droogproces. Perfecte hygiëne toepassen is absoluut noodzakelijk!

De aangegeven temperaturen en droogtijden zijn richtwaarden. Afhankelijk van de grootte van de stukken en de vochtigheid van het fruit kan de droogtijd sterk afwijken.

Te drogen voedsel	Vorbereiding	Droogtijd in uren ca.	Droogtest	Gewicht per rooster ca.	Gewicht na drogen in % van vers gewicht	Temp. graden
Beef Jerky (rundvlees)	Strips van 5-10 mm	6-12	krokante	250 g	ca. 33%	60-70°

Kruiden drogen bij 40° C

De aangegeven droogtijden zijn richtwaarden.
Afhankelijk van het soort kruiden kan deze tijd afwijken.
Wrijf de kruiden pas kort voor het gebruik fijn.



Te drogen voedsel	Vorbereiding	Droogtijd in uren ca.	Droogtest graden	Temp.
Basilicum, bieslook, bonenkruid, dille, dragon, peterselle, rozemarijn, salie	geheel drogen of snijden, wassen, op gaas / celstof leggen en laten drogen	3 - 7	breekbaar	40°

Groente drogen bij 70° C

Wat, hoe, hoeveel: alle groenten bij 70° C drogen, maar soepgroente bij 60° C. Verse groente voor het drogen even blancheren.

De aangegeven temperaturen en droogtijden zijn richtwaarden. Afhankelijk van de grootte van de stukken kan de droogtijd sterk afwijken.



Te drogen voedsel	Vorbereiding	Droogtijd in uren ca.	Droogtest	Gewicht per rooster ca.	Gewicht na drogen in % van vers gewicht	Temp. graden
Bonen	hele bonen *	6 - 10	breekbaar	400 g	15%	70°
Courgette	ongeschild, plakken ca. 8 mm dik *	7 - 8	buigzaam	400 g	25%	70°
Erwten	doppen *	8 - 10	hard	400 g	15%	70°
Komkommer	ongeschild, plakken ca. 1 mm dik *	6 - 8	hard	400 g	15%	70°
Paprika	in repen snijden ca. 8 mm dik *	8 - 10	buigzaam	400 g	20%	70°
Prei	halveren, 6-8 cm lange stukken snijden *	6 - 10	breekbaar	500 g	20%	70°
Selderie	schillen, plakken ca. 8 mm dik *	6 - 10	hard	400 g	15%	70°
Soepgroente	wortelen, selderie, prei, koolrabi, kool in smalle repen snijden *	6 - 8	taai	300 g	10-15%	60°
Tomaten	plakken ca. 6 mm dik *	7 - 10	breekbaar hard	300 g	10%	70°
	schillen, halveren, snijvlak omhoog	10-14		400 g	15%	70°
Wortelen	schillen, plakken ca. 8 mm dik	6 - 8	hard	400 g	15%	70°

* Even blancheren

Paddestoelen drogen bij 50° C

De aangegeven droogtijden zijn richtwaarden. Afhankelijk van het soort paddestoelen en de grootte van de stukken kan deze tijd afwijken.



Te drogen voedsel	Vorbereiding	Droogtijd in uren ca.	Droogtest	Temp. graden
Alle soorten	goed reinigen, kleine paddestoelen niet snijden, grote in de lengte in plakken snijden	2 - 7	taai, te drogen voedsel ritselt	50°

Afvalverwijdering



- Uitgediende apparaten kunnen naar een dealer worden gebracht die voor een kosteloze en akkundige afvalverwijdering zorgt.
- Apparaten met een gevaarlijk defect direct uit de rolatie nemen en ervoor zorgen dat deze niet meer in gebruik kunnen worden genomen.
- Gooi het apparaat niet weg met het normale huisvuil (milieubescherming)!

5 JAHRE ANNI YEARS JAAR GARANTIE

Garantie

Auf dieses Elektrogerät leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 5 Jahren. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiearbeit ist der Garantie-Coupon mit dem Apparat an uns zu senden. Die Garantie ist nur mit Datum und Stempel des Verkäufers gültig. Durch die Garantie werden die gesetzlichen Rechte aus der Gewährleistung nicht berührt oder eingeschränkt.

Garantie

Nous accordons une garantie de 5 ans à partir de la date de vente pour cet appareil électrique. Pendant toute la période de garantie, nous réponsions de toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne réponsions pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil. Pour toute réparation sous garantie, veuillez nous renvoyer l'appareil accompagné de ce bulletin de garantie. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date de vente et du timbre du vendeur. La garantie n'affecte ni ne limite les droits légaux issus de la prestation de garantie.

Garanzia

Per questo apparecchio elettrico, prestiamo una garanzia di 5 anni a partire dalla data di vendita. Durante tale tempo, siamo responsabili di tutti i difetti di costruzione e di materiale, sempre che essi non siano da attribuire a colpa dell'utente. Per l'esecuzione di un lavoro di garanzia, va inviato con l'apparecchio anche questo bollo di garanzia. La garanzia ha valore solo con la data e il timbro del venditore. La garanzia non pregiudica né limita in alcun modo gli obblighi derivanti alla garanzia legale.

Warranty

We provide a warranty for 5 years from the date of purchase of this electrical article. During this period we take responsibility for all deficiencies resulting from faults in manufacture or material but not for damage caused by the user. This warranty must be sent to us together with the unit if work is to be performed under the terms of the warranty. The warranty is only valid when provided with the date and stamp of the dealer. Your statutory warranty rights are not affected or limited by the guarantee.

Garantie

Op dit apparaat geven wij vanaf de verkoopdatum een garantie van 5 jaar. Wij zijn gedurende deze periode aansprakelijk voor alle gebreken, die op constructie- of materiaalfouten, echter niet op eigen schuld, zijn terug te voeren. Voor het uitvoeren van garantiewerkzaamheden moet het garantiebewijs met het apparaat aan ons worden gestuurd. Het garantiebewijs is alleen geldig met datum en stempel van de verkoper. Deze garantie laat in elk geval uw wettelijke rechten als consument onverlet.



Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet Punto di vendita / Timbro Retailer / Stamp Detailhandelaar / stempel	
Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet Punto di vendita / Timbro Retailer / Stamp Detailhandelaar / stempel	
Art.-Nr.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Indirizzo del compratore Address of purchaser Adres van de koper	_____ _____ _____

Garantie- und Reparaturstelle für die EU:
Centre de garantie et de réparations pour l'UE:
Sede per la garanzia e le riparazioni per l'UE:
Guarantee and repair address for the E.U.:
Garantie- en reparatieadres voor de EU:

phone / fax +49 (0) 7531 3623484
E-Mail: service@stockli.de

dörrex®

STÖCKLI

A. & J. Stockli AG
Ennetbachstrasse 40
CH-8754 Netstal
+41 55 645 55 75
haushalt@stockli.ch
www.stockli.shop

6813 / 01.21